

# シンガポール・シーフード・リパブリック東京から厳選素材を使用した「沖縄フードフェア」を開催いたします！

～日本の旬の食材とシンガポールの調理法でアレンジしたメニューを楽しんで～

シンガポール・シーフード・リパブリック

2021-06-30 10:00



シンガポール・シーフード・リパブリック東京

株式会社 M・R・S（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：梅村佳明）は、同社経営の「シンガポール・シーフード・リパブリック東京」にて沖縄フードフェアを開催いたします。

- 開催店舗：シンガポール・シーフード・リパブリック東京
- 開催期間：2021年7月1日（木）～2021年8月31日（火）
- 提供時間：※1:00～22:00（LO21:00）

※提供時間については、商業施設の方針に準ずる。  
詳細については店舗まで問い合わせください。

## 大車海老のサンバルグリル ライムのオランダーズソース



大車エビサンバルグリル ¥1900 (税込)

久米島直送の大きな車エビを使い、1本の海老で2つのテイストが味わえる1品です。ぷりぷりの身はシンガポールでもメジャーなサンバルソースを乗せてバナナリーフに包んでローストします。海老味噌が詰まった部分はフリットにし素材そのままの旨味を堪能していただけます。薄く振った花山椒塩がアクセントになっています。香ばしく焼きあがった身は、ライムを利かせたオランダーズソースをお好みで付けながら、コクのある酸味でお召し上がりください。

## ソデイカのカルパッチョ カラマンシーソース



ソデイカのカルパッチョ ¥1320 (税込)

日本でも最大級の大イカは、冷凍することにより甘味やねっとりとした食感を持ち、とても美味しくなります。沖縄直送のカラマンシーは栄養価が高く美容や健康に良いとされています。甘辛くて酸味のある特製のカルパッチョソースでお召し上がりください。

キビまる豚ロースの低温ロースト 三種類のソース（ニョニヤ、椒塩、島唐辛子）



キビまる豚ロースの低温ロースト ¥2600（税込）

肉質が柔らかく、旨味の強い沖縄県ブランド豚「キビまる豚」の、脂身の甘さを最大限に引き出すよう低温でゆっくりと火を入れたローストポークです。ソテーにすると牛脂のように脂が溶けてくるほどです。数種類の香味野菜と共に、表面を香ばしく焼きそのまま 65℃で約3時間火入れしました。ソースは、当店自慢のニョニヤソースをはじめ3種類のテイストよりお好みでお召し上がりください。

## シンガポール・シーフード・リパブリック東京

### 【店内のご案内】

広々とした店内は、席間隔をあけてテーブルを配置しております。入店の際は、手のアルコール消毒と検温を実施しておりますので、安心してご利用頂けます。



内観

### 【個室のご案内】

個室も完備しております。プライベートな空間で、素敵なお時間をお過ごしください。個室利用の際は、直接店舗までお問合せください。



個室

### 【テラス席のご案内】

壮大なベイエリアを臨み、開放的なテラス席がリゾート地を彷彿させます。浜離宮恩賜庭園やスカイツリーもご覧いただけます。非日常を感じられる素敵な空間です。



テラス席

## アクセス

シンガポール・シーフード・  
リパブリック東京  
〒105-0022  
東京都港区海岸 1-10-30 ア  
トレ竹芝 タワー棟 3F  
Tel 03-6381- 5296

<https://singaporeseafood.jp/tokyo/>



## 問い合わせ先

株式会社 M・R・S  
東京都新宿区市谷台町 6-3 市谷大東ビル 4F  
Tel: 03-5368-2450

FE 事業部  
田中 潤一  
Mail: [j-tanaka@restaurant-mrs.com](mailto:j-tanaka@restaurant-mrs.com)  
URL : <https://restaurant-mrs.com/>