

【おせち シンガポールに心酔する】 年に一度の晴れのお食事 シンガポール最後の巨人、「シンガポール・シーフード・リパブリック」のシェフ達が奏でる感動おせち 予約販売開始！

～シンガポール・シーフード・リパブリック各店のシェフが考案した料理をお重にしました～

シンガポール・シーフード・リパブリック

2021-10-25 10:00



Singapore Seafood Republic "OSECHI 2022"

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・リパブリック東京店、銀座店、大丸梅田店の各店にて“Singapore・Seafood・Republic “OSECHI 2022”を販売いたします。
お正月が嬉しい顔とよろこびの声で満たされるように。この機会にご予約お待ちしております。

いつもと違うお正月、シンガポール料理のおせちが見逃せない！

ズワイガニのチリクラブやタマリンド、サンバルソースなどシンガポール特有の調味料、スパイスを駆使し各店のシェフが心を込めて作ります。2022年の始めに、シンガポール料理のおせちをご賞味ください。

おせちは作り立てを真空パックし、ショックフリーザーで急速凍結したものをお届けします。保存料などの添加物を一切使用せず、素材の味わいと風味をお楽しみいただけます。冷蔵庫で24時間以上かけて解凍してお召し上がりください。

- 商品名 : Singapore Seafood Republic "OSECHI 2022"
- 販売期間 : 2021年10月25日(月) ~ 2021年11月25日(木)
- 価格 : 28,000円(税込)
- 商品受渡期間 : 12月28日(火) ~ 12月30日(金)
- 店舗 : シンガポール・シーフード・リパブリック東京
: シンガポール・シーフード・リパブリック銀座
: シンガポール・シーフード・リパブリック大丸梅田
- 東京店予約ページ : <https://bit.ly/3ngzQtA>
- 銀座店予約ページ : <https://bit.ly/3m6EriJ>
- 大丸梅田店予約ページ : <https://bit.ly/3vAuahM>

商品は、店頭での受け渡しのみ承ります。
予約日時をお受け渡しの時刻とご理解ください。

早期ご予約特典



Kuih Lapis Kukus

11月15日までご注文の方全員にシンガポールスイーツ「クエ・ラピス・ククス」をプレゼント。マレー語で『層』を意味するカラフルで綺麗なシンガポールの風を感じるココナッツタピオカ餅菓子です。

シンガポール・シーフード・リパブリック東京 徳丸料理長から「大きな飛躍を願う」メニューラインナップ



Singapore Seafood Republic Tokyo

◎牡丹海老の陳年10年紹興酒漬け

大ぶりの牡丹蝦を10年熟成の花彫酒に漬け込みました。華やかな香りと海老の甘みが堪能できます。

◎ホタテ貝の自家製スモーク

スパイスをで下味をつけた帆立貝をじっくりスモークしました。素材の旨味を感じます。

◎広島県産牡蠣の朝天唐辛子煮

コクのある辛みが特徴の朝天唐辛子と牡蠣を強火で炒め煮にしました。

◎左賀牛ローストビーフ タマリンドソース

独特の甘みと酸味を持つタマリンドをソースにし丁寧に火入れしたローストビーフに合わせました。松阪ポークの蜂蜜チャーシュー。

赤身と脂身のバランスが良くレンジで軽く温めていただくとより一層風味がよくなります。

◎筍・牛蒡・蒟蒻の蝦子煮込み

冬が旬の根菜をやさしく煮込みました。蝦子で香りをつけた伝統料理です。

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

ssrt@restaurant-mrs.com

■営業時間： 11:00～22:00 (L.O.21:00)

■定休日： 無休(ビル休館日を除く)

■席数： ダイニング 74 席カウンター22 席個室 23 席

■個室： 3 室最大 16 席



シンガポール・シーフード・リパブリック銀座 渡邊料理長から「明るい未来を願う」メニューラインナップ



Singapore Seafood Republic Ginza

◎ズワイ蟹のシンガポールチリクラブ

Singapore Seafood Republic の名物料理チリクラブです。ズワイガニの爪肉で作りました。

◎甲烏賊すり身のバーベキュー ニョニヤスタイル

オタ・オタと呼ばれるシンガポールの伝統料理です。イカのすり身をバナナの葉で包みグリルしました。

◎からすみのもちクレープ包み

バターソテーしたからすみを薄く伸ばしたもちで包みました。フライパンで軽く焼き目をつけていただくとより一層風味が増します。

◎鴨肉ロースの潮州スパイス煮込み

八角や丁字といったスパイスで香りをつけ低温でじっくり火を通しました。しっとりした食感とスパイスの香りが特徴です。

◎フカヒレ入りコラーゲン焼売

豚肉の焼売にフカヒレを練りこみました。レンジで軽く温めていただくと旨味が増します。

◎祝蕾のチャイニーズピクルス

春の訪れを告げる野菜をピクルスにしました。新年のお祝いに縁起の良い料理です。

シンガポール・シーフード・リパブリック銀座

〒104-0061

東京都中央区銀座 2-2-14 マロニエゲート銀座 1 11F

Tel 03-5524-7615

ssrg@restaurant-mrs.com

■営業時間：

【Lunch (平日)】 11:00～14:00

【Lunch (土日祝)】 11:00～15:00

【Dinner】 17:00～23:00 (L.O.22:00)

■定休日：無休 (ビル休館日を除く)

■席数：ダイニング 110 席

■個室：5 室最大 30 席



シンガポール・シーフード・リパブリック大丸梅田 赤松料理
長から「健康と幸せを願う」メニューラインナップ



Singapore Seafood Republic Daimaru Umeda

◎鮑の姿蒸し グリーンペッパーソース

大粒の鮑を海水でゆっくり蒸し上げやわらかく仕上げました。葱と花椒のソースを添えます。

◎海蜆頭（クラゲの頭）のザクロ酢漬

肉厚なクラゲの頭を丁寧に処理しザクロ酢に漬けこみ食感良く、フルーティーな風味にしました。

◎タスマニアサーモンのニューイヤースラダ

シンガポールの旧正月料理です。酢漬けた野菜をプラムソースでマリネしたサーモンで包みます。

◎鶏肉のハマナスリキュール蒸し

蒸した鶏肉にハマナスのリキュールで香り付けした酔っ払い鶏です。華やかな香りが食卓に広がります。

◎花椎茸とくわいの老抽煮込み

肉厚で上質な花椎茸とくわいをシンガポールの醤油でやさしく炊きました。花椎茸の旨味が口いっぱいに広がります。

ワカサギのサンバル 南蛮風

冬の味覚をシンガポールのサンバルソースでスパイシーな南蛮漬けにしました。

シンガポール・シーフード・リパブリック
大丸梅田

〒530-0001

大阪府大阪市北区梅田 3-1-1 大丸梅田店
14F

Tel 06-6347-1160

ssrdu@restaurant-mrs.com

■営業時間：

【Lunch】 11:00～15:30 (LO15:30)

【Tea】 15:00～16:30

【Dinner】 16:30～23:00 (L.O.22:00)

■定休日： 無休(ビル休館日を除く)

■席数： ダイニング 94 席



問い合わせ

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

URL : <https://restaurant-mrs.com/>