

Side Menu

ソトングレン

¥980

スパイス風味のマレー風イカのフリッター
甘酸っぱいチリソースでどうぞ



海老揚げパン

¥750

海老のすり身を油糸にたっぷりのせて
揚げたスナック
チリマヨネーズとカレー塩を添えて

大根もちのオムレツ

¥700

大根もちに卵と黒醤油をからめて焼いた
シンガポール屋台の定番メニュー



小アジのタイ風マリネ

¥450

揚げたての小アジを特製ナムプラーソースであえてさっぱりと

ザーサイ入りタマゴ焼き

¥400

卵にザーサイを入れて焼いたふわふわあつあつな卵焼き

大根ときゅうりの黒酢漬け

¥400

クセになるピリ辛な黒酢しょうゆ漬け

えびせん

¥400

2種類の揚げたてサクサク海老せんべいでビールがスむ!

黒板のスペシャルメニューもぜひ

Side Menu

海老とアボカドとトマトの サンバルサラダ

¥980

ムーハン特製サンバルドレッシングの
たっぷりがっつりサラダ



アボカドのサラダ

¥480

アボカドのシンプルサラダ 和風ドレッシングでどうぞ

揚げ野菜のサラダ

¥480

季節の野菜を素揚げ ハルサミコドレッシングでさっぱりと

生野菜のサラダ

¥450

ノンオイルのノンブレードレッシングのフレッシュなレタスサラダに
ピーナッツのトッピング



サンバルウダン

¥980

プリプリ海老の自家製サンバル炒め
海老好きにはたまらない一品です

空芯菜炒め

¥750

5種類の中からお好みの味をお選びください
・オイスターソース
・サンバル (干し海老と唐辛子ソース)
・腐乳 (豆腐を塩漬けたもの)



単品でもお楽しみいただけます

ゆで蒸しチキン	¥700	小 ¥300
フライドチキン	¥750	中 ¥400
ゆで蒸し&フライドチキン	¥880	大 ¥500
マレー風カレー	¥700	ライス
		ロティ
		スープ
		¥280
		¥100

Chicken Rice



ハーフ&ハーフチキンライス

海南チキンライス 小 ¥820 中 ¥1000 大 ¥1200

柔らかくてヘルシーなゆで蒸しチキンと鶏のスープで炊いたご飯・3種のソース(しょうゆ/チリ/しょうが) & 鶏のスープ付き

フライドチキンライス 小 ¥870 中 ¥1050 大 ¥1250

カリッとジューシーなフライドチキンに鶏のスープで炊いたご飯・3種のソース(しょうゆ/チリ/レモン) & 鶏のスープ付き

ハーフ&ハーフチキンライス 小 ¥930 中 ¥1100 大 ¥1300

ゆで蒸しチキンとフライドチキン両方をお楽しみいただけます・4種のソース(しょうゆ/チリ/レモン/しょうが) & 鶏のスープ付き

お子さまチキンライス 小学生以下のお子様になります ¥850

フライドチキンor ゆで蒸しチキン どちらかお選びください・鶏のスープで炊いたご飯 & 鶏のスープ & ミニマンゴージュース付き・3種のソースは しょうゆ・ケチャップ・レモンになります

今日はどのサイズに？



さらに「チキンそのまま、ライス少なめ」のご注文は1サイズごとに¥30引き

オススメ2つのおいしい食べ方

- 中国しょうゆ
- チリソース
- しょうが/レモン
- その1 それぞれのソースをチキンにつけて
- その2 全部のソースをチキンにかけてライスと混ぜて

毎月5と0のつく日はタイ産の香り米 ジャスミンライス
お持ち帰りも承っておりますのでお気軽にお声掛け下さい

Rice

マレー風カレーライス 小 ¥870 中 ¥1050 大 ¥1250

ほんのり甘くてスパイシーなココナッツミルク入りチキンカレー スープ付き

マレー風カレー&ロティ
¥1050

カレーと相性の良いインドの薄焼きパンのロティを添えた
マレー風チキンカレー
サラダ&スープ付き



海南タマゴライス

小 ¥700 中 ¥800 大 ¥900

鶏のスープで炊いたご飯の上に
ザーサイ入りのふわふわあつあつタマゴ焼き
タネギ&スープ付き



ピータン粥

小 ¥800 中 ¥900 大 ¥1000

鶏のスープでじっくり煮込んでピータンをのせたお粥
ザーサイ添え



鶏 粥

小 ¥700 中 ¥800 大 ¥900

鶏スープでじっくり煮込んで蒸し鶏をのせたお粥 ザーサイ添え

野菜粥

小 ¥700 中 ¥800 大 ¥900

鶏のスープでじっくり煮込んだ野菜たっぷり入りのお粥 ザーサイ添え

ベビー粥 (*3歳未満のお子様対象)

¥350

鶏のスープでじっくり煮込んだお粥 小さく切った野菜or 鶏肉が選べます

追加のトッピング

高菜炒め	¥80	揚げ野菜	¥200
揚げ玉ねぎ	¥80	揚げパン	¥280
パクチー	¥150	腐乳	¥150
グリーンチリのピクルス	¥150	サンバル	¥150
目玉焼き	¥150	ピータン	¥350
ザーサイ入りタマゴ焼き	¥160	ゆで蒸しチキン	¥400
揚げゆでタマゴのカレー煮	¥220	フライドチキン	¥430

Soft Drink

ジャスミン
茉莉花茶  (HOT/ICE) ¥450

ウーロン
烏龍茶  (HOT) ¥450

プーアル
普洱茶  (HOT) ¥450

チャイ スライス入りミルクティー (HOT/ICE) ¥480

コピ 練乳入りアジアンコーヒー (HOT) ¥480

ゆず紅茶 アールグレイ+ゆずジャム (HOT) ¥480

ココナッツウォーター ¥450

マンゴージュース ¥450

グアバジュース ¥450

パッションフルーツジュース ¥450

ココ・マンゴー ¥480
ココナッツウォーター&マンゴージュース

ココ・グアバ ¥480
ココナッツウォーター&グアバジュース

ココ・パッションフルーツ ¥480
ココナッツウォーター&パッションフルーツジュース

ピナ・ココウォーター ¥600
フローズンパイナップル&ココナッツウォーター

ラッシー ヨーグルトドリンク ¥450

マンゴーラッシー ¥500

炭酸水 ¥350

ジンジャーエール ¥500

ライム&レモンソーダ ¥500

Alcohol

生ビール (ハートランド) ミニグラス (250ml) ¥350
ジョッキ (430ml) ¥600

タイガー (シンガポール) ¥680

ハイネケン (ノンアルコールビール) ¥450

ワイン (赤・白) (グラス) ¥450 (カラフェ) ¥850 (ボトル) ¥2900

南国サンテリア ¥700
ワイン+フローズンパイナップル+トロピカルフルーツジュース

ハイボール (ホワイトホース) シングル ¥450
ダブル ¥550

ジンジャーハイボール ¥550

シードル ¥550
甘さ控えめりんご100%のスパークリング

檸檬酒 (レモンのお酒) ¥500

杏露酒 (杏のお酒) ¥500

上等梅酒 (星舎蔵) ¥500
昔ながらの手作りで醸した無添加梅酒

麦焼酎 ¥500

ネプモイ (ベトナム) 39度/原料:もち米 ¥550
パノラに似た甘く芳醇な香りとすっきりした後味

モンシャム (タイ) 30度/原料:タイ米 ¥550
泡盛のルーツにあたるタイ焼酎
香り高いジャスミン米が原料で口当たり柔らかくさらりとした飲み口

陳年5年花彫紹興酒 (グラス) ¥550 (ボトル) ¥2200
良質のもち米と美酒を用いて5年間じっくり熟成させた紹興酒

プラスしてお好みで飲み方いろいろ

ソーダ/ジャスミン茶 +¥100

ジンジャーエール +¥250
各種ジュース

カットレモン +¥50

フローズンパイナップル +¥280



Sweets

マンゴー&杏仁のプリン

¥550

酸味さわやかなマンゴープリンと
クリーミーな杏仁プリンのハーモニー



黒ごま&ココナッツミルクの

白玉ぜんざい ¥550

ごまの有効成分セサミンがたっぷり！
美味しいだけでなくヘルシーなスイーツ

海南パフェ

¥600

ピターなコーヒーゼリーに
バニラアイス、あんこ、生クリーム
そしてラム酒が効いた大人のデザート
(ラム酒抜きもできます)



スウィートロティ

焼きたてロティで甘〜いひととき
チキンを楽しんだ後にいかがですか

バナナ ¥500

バナナ&クリームチーズ&コンデンスミルクを挟んで

ピーナッツ ¥450

ピーナッツ&ブラウンシュガー&はちみつ&シナモンを挟んで



Mu-Hung

ムーハン ^{ハイナン} 海南チキンライスは
鶏のスープで炊いたご飯&ゆで蒸しチキン
そしてチキンスープを添えた
「鶏づくし」の定食です



中国のリゾート地海南島にルーツを持つ

^{ハイナン} 海南チキンライス

海南島出身者がシンガポールに渡り

日常生活の中で楽しむ食事として

広めたとされています

シンガポールには街中のあちこちにチキンライスのお店があり

シンガポールリアンの日常食として愛されています

食べきれない料理の
お持ち帰りができます



motteCO

表示価格は店内でのご飲食の税込価格です