

写真はNo.12



世界遺産の町、マラッカの名物ラクサ。
海老と鶏だしをベースに、
多種のスパイスとココナッツミルクで
仕上げた濃厚スープ麺です。
「偏愛食堂」限定で伊勢海老との夢のコラボ!

12 数量限定! 豪華伊勢海老つき! ニョニヤラクサ鍋

2~3人前

伊勢海老一尾、南関揚げ、季節の野菜、
麺2種(卵麺と米麺)、ゆで玉子、さつま揚げ
>>> 前菜&スイーツつき

10,000円

13 伊勢海老ニョニヤラクサ鍋(ハーフ) ¥5,000
※卵麺か米麺のどちらかをお選びください。



1週目
売り切れまで

16 大海老ニョニヤラクサ

大海老4尾つき。
ココナッツミルクの濃厚スープが
麺にからみます!
>>> 卵麺か米麺のどちらかを選べます。

2,300円

マレーシアのラクサについて
もっと知りたい人はこちらから



17 和牛チャークイティオ

現地名は「干炒牛肉河」。
絶品和牛を米の平打ち麺で
贅沢に炒めた麺料理!

2,500円



2週目
から

14 贅沢チキンライスボール (丸鶏使用)

2~3人前

丸鶏一羽、ライスボール、アチャール、
3種のタレ

4,000円

15 チキンライスボール (ハーフ) 2,200円



マレーシアで人気のチキンライス
マラッカ名物のライスボールで。
チキンの肉質はしっかり弾力のあるタイプで、
これがマレーシア人好み。
生姜、チリ、黒醤油のタレでどうぞ。



写真は丸鶏一羽のNo.14

SIDE

ディナー

偏愛的・サイドメニュー

4 オタオタ 500円

バナナ葉で包んだスパイシーかまぼこ

5 サテー2本 2本 500円/4本 900円

スパイス漬け鶏串焼き、ピーナッツソースつき

6 ニョニヤ唐揚げ 800円

カレーリーフが香る鶏の唐揚げ

18 タフゴレン 1,000円

甘辛サンバルで炒めた豆腐でおつまみに最適!

7 空心菜のブラチャン炒め 1,300円

海老発酵ペーストの香りが濃厚

8 牛肉のルンダン 1,500円

ココナッツミルクとスパイスでやわらかく

9 カヤトースト 600円

甘いカヤジャムとバター塩気がやみつきに

10 ボボヒタム 600円

黒米を甘く煮た現地で人気のおやつ

松さん
イチオシ!

いなり王子
絶賛!