

STARTERS

スターター

Hamachi Crudo

ハマチ・クルード
レチェ・デ・ティグル 26

Burrata

ブッラータ
エアルームトマトのマリネ、バジルジェル 28

Spicy Tuna Tartare

スパイシー・マグロ・タルタル
ワンタン・クリスピー、アボカド、ふりかけ 26

Tamarind Spiced Chicken Wings

タマリンド風味の手羽先
ネギ、コリアンダー 24

Salt & Pepper Squid

イカの塩コショウ・フライ
ライム、コリアンダー、マヨネーズ 21

SALADS

サラダ

Chicken Bang Bang Salad

バンバンジー・サラダ
ラムレタス、ムーリ、唐辛子、大根、
生姜、ゴマ 18/25

Tabbouleh Salad

タブーレ・サラダ
ロメスコソース、ハルミーチーズ、カシューナッツ 18/25

ADD TO YOUR SALAD

サラダ・トッピング

Halloumi

ハルミー 10

Chicken Breast

鶏胸肉 10

Smoked Salmon

スモークサーモン 16

MAINS

メイン

Keralan Cauliflower Curry

カリフラワー・カレー
ココナッツ、ザクロ、カシューナッツ 34

Truffle Cannelloni

トリュフ・カネロニ
パルメザンチーズ、ほうれん草、ベシヤメル、トリュフ 38

Iberico Pork Chop

イベリコ・ポークチョップ
ヒスビ・キャベツ、スパイシー・ティッカマサラ、オニオングレービー・ソース 48

Baby Chicken

ベビーチキン
シークレット・ソース、柚子、梨 36

Smoked Duck Breast

鴨胸肉のスモーク
茄子のチリ克蘭チ、オレンジ・ハニーソース 42

Fish & Chips

フィッシュ&チップス
黒鱈、マッシーピー、タルタルソース 48

Thai Red Prawn Curry

タイ風赤エビカレー
エビクラッカー、バスマティライス 38

Bread Street Kitchen Burger

Bread Street Kitchen バーガー
ドライエイジング・ビーフバーガー、モントレージャック・チーズ、
シラチャ・マヨネーズ、コフマンズ・フライドポテト 36

BEEF WELLINGTON

ビーフウェリントン

Single Slice

シングルスライス 68

Whole to Share

ホール・シェア（お取り分け用）
45分ほどお待ちください
マッシュポテトと赤ワインジュースを添えて 188

DESSERT

デザート

Chocolate Ganache

チョコレート・ガナッシュ
ジンジャービア・シャーベット 19

Vanilla Cheesecake

バニラ・チーズケーキ
イチジクジャム、グラニー・スミス・アップル、ヨーグルトシャーベット 19

Strawberry & Lychee Knickerbocker

ストロベリー&ライチ ニッカーボッカー
アロエ、ピスタチオ・クランブル 21

Pineapple & Kiwi Carpaccio

パイナップルとキウイのカルパッチョ
パッションフルーツ、ライム、ココナッツソルベ 19

Sticky Toffee Pudding

スティッキー・トフィー・プディング
クロテッドクリーム・アイスクリーム 21

SIDES

サイド

Koffman's Fries

コフマンズ・フライドポテト 12

Macaroni Cheese, Roasted Garlic Crumbs

マカロニチーズ、ローストガーリック・クラム 16

Fine Green Beans, Chilli & Almonds

上質なインゲン、チリ、アーモンド 10

Creamed Spinach

ほうれん草のクリーム煮 8

Mash Potatoes

マッシュポテト 14

Honey Roast Carrots

にんじんのハニーロースト 12

EXPRESS LUNCH

ランチセットメニュー

2コース – 46 / 3コース – 52

STARTERS

スターターズ

Seabass carpaccio, leche de tigre, salsa verde

スズキのカルパッチョ、レチェ・デ・ティグレ、サルサ・ベルデ

Cauliflower 65, yoghurt dressing

カリフラワー65、ヨーグルトドレッシング

Caesar salad, soft boiled egg, pancetta, anchovies

シーザーサラダ、半熟卵、パンチェッタ、アンチョビ

MAIN COURSES

メインコース

Superfood salad, orange dressing, mixed nuts

スーパーフードサラダ、オレンジドレッシング、ミックスナッツ

Steelhead trout, soused prawns, wild mushrooms

スティールヘッドトラウト、エビのソース漬け、野生のキノコ

Baby chicken, secret sauce, nashi pear

ベビーチキン、シークレット・ソース、柚子、梨

Wagyu flank steak, Koffman's fries (add 18)

和牛フランクステーキ、コフマンズ・フライドポテト（追加18）

DESSERTS

デザート

Raspberry sorbet, fresh fruits

ラズベリー・シャーベット、フレッシュフルーツ

Chocolate ganache, ginger beer sorbet

チョコレート・ガナッシュ、ジンジャー・ピアシャーベット

ランチにソムリエが厳選したワインまたはミク
ソロジストが作ったモクテルを8シンガポールドル
で追加できます

As part of our sustainable mission, we are only serving purified & filtered water at \$3/person in the restaurant.
If you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please speak to your server about ingredients in our dishes before you order your meal.
All prices displayed are subject to Prevailing Goods & Services Tax, & 10% Service Charge.