

MAISON ✦ BOULUD

MARINA BAY SANDS

A LA CARTE MENU

アラカルト

(Japanese Menu)



ロウバー RAW BAR

アラスカ産タラバガニの脚 88 - ALASKAN KING CRAB LEGS

ディジョネーズ

旬の牡蠣 - OYSTERS

シェフの厳選した旬の牡蠣

ハーフダース | 45 ワンダース | 85

特製シーフードプラッター - SEAFOOD PLATTERS

マーケットオイスター、メインロブスター、アサリ、ムール貝、エビ、タルタル

プチ - SMALL | 135 グラン - MEDIUM | 245

ロイヤル - BIG | 355 (キャビア30g入り)

カルーガキャビア - KALUGA CAVIAR

30グラム | 128

50グラム | 198



スターター - STARTERS

ツナタルタル - TUNA TARTARE 24

キュウリ、セロリ、オリーブ グリーンチリ

シュリンプカクテル - SHRIMP COCKTAIL 32

ホースラディッシュ、カクテルソース、レモン

ジャンボランクラブケーキ - CRABCAKE 32

セロリの根のコールスロー、チリアイオリ

ロブスターロール - LOBSTERROLL 48

バターロールにロブスターとアボカドを挟んだもの

ハモン イベリコ デ ベジヨータ - JAMON IBERICO (50 グラム) 52

シンコ・ホタテ・イベリコハム、パンコントマテ

フォアグラのソテー - SEARED FOIEGRAS 28

ローストアップル、キヌア、ナチュラルソース



@maisonbouludsg



スープとサラダ - SOUPS & SALADS

フレンチオニオンスープ - ONION SOUP 22

ビーフコンソメ、熟成グリュイエール焼きクルトン

ロブスタービスク - LOBSTER BISQUE 32

メインロブスタースープ、アルマニャック、
ポテト&リーキ、クレームフレッシュ、チャイブオイル

ツナニソワーズ - TUNA NICOISE 24

マグロ、クルディテ、バジルベスト、オリーブ
卵とレモンのドレッシング

ビーツ&ブッラータ - BEETS & BURRATA 22

インゲン豆、玉ねぎのピクルス
トーストしたヘーゼルナッツ、マスタードドレッシング

シーザーサラダ 2人前 - CAESAR SALAD 32

(テーブルサイドでお召し上がりいただけます)

ロティサリーチキン、レタス
パルメザン、ガーリック、アンチョビドレッシング

メゾンクラシックス - MAISON CLASSICS

タルト・フランベ - TARTE FLAMBÉE 22

フロマージュブラン、ベーコン、玉ねぎ

エスカルゴ - ESCARGOTS 22

ブルゴーニュエスカルゴ、パイ生地のガーリック&パセリアーモンドバター

ビーフタルタル - BEEF TARTARE AP 26 | MC 42

オーストラリア産ブラックアンガス牛の穀物飼育ステーキタルタル
グリーンサラダ

パテ・アン・クルート - PÂTÉ EN CROÛTE 26

イベリコ豚、フォアグラ、アルマニャック
クアブリコット、ピスタチオ

シャルキュトリー - CHARCUTERIE 42

自家製パテ、鶏レバームース
パテ アン クルート、コッパ、ドライ ソーシソン

ポテトニョッキ - POTATO GNOCCHI 26 (V)

ローストズッキーニ、ポモドーロソー
スフレッシュリコッタ

ムール貝のフライ - MOULES FRITES 38

ムール貝、白ワイン、エシャロット、ニンニク
パセリ、クリーム、フライドポテト



メニューは季節や商品の入手状況により変更される場合があります。
すべての料金には 10% のサービス料と現行の物品サービス税が加算されます。



シーフード - SEAFOODS

リングイネパスタ - LINGUINE PASTA 38
ジャンボランブクラブ、スパイシーロブスターソース

シートラウト - SEA TROUT 38
芽キャベツのマーマレード
レモンチキンソース

焦がしスペイン産タコ - OCTOPUS 42
ピーマンの煮込み、ロメスコソース
クリスピーガーリック

グリルロブスター - GRILLED LOBSTER 108
メインロブスター丸ごとグリル
ハーブ&ガーリックバター、野菜

シェア料理 - SHARING DISHES

ロティサリーチキン - ROASTED CHICKEN (2人前 88
ローストハーブと養鶏
ナチュラルジュース

ポークデュオ - PORK (2人前) 108
ポークブレサ、クリスピーポルケッタ
グリーンレンズ豆のリヨネーズ

和牛 コートド・ブッフ - WAGYU BEEF 325
穀物飼料 (1.2KG)
2種類の野菜のサイドディッシュからお選びいただけます
ベアルネーズまたはベッパコーンソース



肉類 - MEATS

フレンチバーガー - FRENCHIE BURGER 32
ブラックアングス、豚バラ肉、キャラメリゼ玉
ねぎ、モルビエ、ルッコラ、コルニション

コック・オー・ヴァン - COQ AU VIN 40
赤ワイン煮込み放し飼いちキン
ベーコン、マッシュルーム、ニョッキ

鴨のコンフィ - DUCK CONFIT 38
赤キャベツの煮込みと柔らかいカブ
ニンジン、パールオニオン、鴨肉のソース



ロツシーニ - ROSSINI 98
オーストラリア産プライムビーフテンダーロイ
ン、クリーミーなほうれん草、フォアグラのソテー、
黒トリュフソース

プチフィレミニオン PETIT FILET MIGNON 68
オーストラリア産ブラックアングス穀物飼育 (160g)

アントルコート - RIBEYE 88
USDAプライムリブアイコンフェッド (300g)
お選びいただけます
ベアルネーズまたはベッパコーンソース

アドオン - ADD ONS

フォアグラのソテー - SEARED FOIE GRAS 25

キャビア10グラム - CAVIAR 48

グリルしたロブスターハーフ - GRILLED HALF LOBSTER 48

サイド - SIDES

パタタス・ブラバス - PATATAS BRAVAS 14

フライドポテト - FRENCH FRIES 12

ニョッキ&マッシュルーム - GNOCCHI & MUSHROOMS 15

クリーミーほうれん草 - CREAMY SPINACH 15

ラタトゥイユ - RATATOUILLE 15

芽キャベツとベーコン - BRUSSEL SPROUT & BACON 15

ロブスターカリフラワーグラタン - LOBSTER CAULIFLOWER GRATIN 25



手作りチーズ - ARTISANAL CHEESES

ワンピース - ONE PIECE 8 | スリーピース - THREE PIECE 21

ファイブ・ピースーズ - FIVE PIECES 38

サン・ネクテル、オーヴェルニュブリア・サヴァラン、ノ
SAINT-NECTAIRE, AUVERGNE

ルマンディー
BRILLAT-SAVARIN, NORMANDY

ロックフォール、
ロックフォール・シュル・スールゾン
ROQUEFORT,
ROQUEFORT-SUR-SOULZON

エポワス、ブルゴーニュ コン
ÉPOISSES, BURGUNDY

シュ=コンテ
COMTÉ, FRANCHE-COMTÉ

デザート - DESSERTS

ドリアン「ロイヤル」スフレ- DURIAN "ROYALE" SOUFFLÉ 22
「マオシャンワン」ドリアン
ココナッツシャーベット

バイクドアラスカ フォーツー - BAKED ALASKA FOR TWO 28
パイナップル&ココナッツシャーベット
小麦粉を使わないスポンジケーキ、ジャマイカ産ラム酒のフランベ

モルテンチョコレートケーキ - MOLTEN CHOCOLATE CAKE 18
シーソルトキャラメル、
カカオニブアイスクリーム

シトロンピスタッシュ - CITRON PISTACHE 18
リコッタジェラート、シチリア産ピスタチオシャンティ
レモンジェル&メレンゲ

ストロベリーチーズケーキ - STRAWBERRY CHEESECAKE 16
ストロベリー&ヨーグルトシャーベット、チーズケーキ
バニラシャンティリー

温かいマドレーヌ - WARM MADELEINES 8個

アイスクリームとシャーベット - ICE CREAMS & SORBETS
5個ずつ

グアナハ - GUANAJA

バニラ - VANILLA

マンゴー MANGO

いちご - STRAWBERRY

ヨーグルト - YOGHURT