

竹葉亭

新嘉坡
Chikuyotei
Japanese Restaurant

伝統の味を百余年
竹葉亭は今も江戸前うなぎ料理、懐石料理を守り続けて参り、
皆様のご愛顧にお応えさせていただいています。
活きたまま空輸、店内の水槽で活かし、
ご注文を頂いてから蒸し始め、備長炭で焼き上げる
こだわりの鰻をご提供させていただきます。
どうぞ日本の味覚をごゆっくりとご賞味くださいませ。

Welcome to Chikuyotei Singapore
Traditional Japanese dining has been elevated into an art from in which
every bit of the visual appeal is important as the taste.
We served our fresh Eel, Air flown and stored into our water tanks.
Steamed and grilled as per customer request.
Throughout its history since 1851, Chikuyotei has kept truly its tradition till
this decade, it still stands as a proud representative of
Japanese culinary at its finest.
We wish you a warm welcome and hearty respect as we look
forward to your continual patronage.



おまかせコース松\$158

旬のお料理、7品のコース料理

おまかせコース竹\$188

旬のお料理、8品のコース料理

※コース最後のお食事のうなぎ丼（半匹）は、上記の値段に含まれております。
うなぎの大きさを下記の料金にてご変更いただけます。

メインディッシュを下記のメニューにご変更いただけます



うなぎ丼

一匹	+\$30
一匹半	+\$60



うなぎひつまぶし、薬味一式

一匹	+\$35
一匹半	+\$65



真鯛ごまだれ茶漬け +\$18



うに、いくら丼 +\$42



鹿児島和牛ステーキ重 +\$68

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

Omakase Course Matsu \$158

Seasonal 7 courses

Omakase Course Take \$188

Seasonal 8 courses

※ All Omakase Course Main Dish includes half size Eel on rice.

Change or upgrade your Main Dish see below for selection.

Choices for Main Dish



UNAGI DON

-Steamed and grilled Eel on rice

Whole +\$30

One & Half +\$60



HITSUMABUSHI

-Chopped eel on rice (3 ways to enjoy)

Whole +\$35

One & Half +\$65



TAI CHAZUKE +\$18

-Sea bream with sesame
sauce soup rice.



UNI & IKURA DON +\$42

-Sea urchin and Salmon roe on
sushi rice



WAGYU STEAK JYU +\$68

-Wagyu beef on rice

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

うなぎコース \$198

うなぎ、椀物、お刺身、うなぎ白焼き、季節の一品、う巻玉子、
御飯物（うなぎ一匹）、デザート

Unagi Dinner Course \$198

Broiled eel with Vinegar sauce, Seasonal Soup, Sashimi, Broiled plain eel, Seasonal dish, Eel omelet, Eel rice (Whole) and Dessert.

※うなぎコースの御飯物をお選びください。

- ・うなぎ丼、小吸物
- ・うなぎ蒲焼き、御飯、小吸物
- ・うなぎひつまぶし、薬味一式、お出し（+\$5）

※Choose Unagi Course Main dish from below.

- ・ Steamed and grilled Japanese Eel on rice
- ・ Steamed and grilled eel with sauce and rice
- ・ Chopped eel on top of rice served with clear soup +\$5



All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

前菜 APPETIZER

黒豆枝豆 Steamed green bean	\$16	だし巻き卵 Japanese style egg omelette	\$15
塩トマト Fresh Tomato	\$12	う巻き Chopped Eel egg omelette	\$45
生湯葉 Fresh bean curd skin	\$14	きのこのバター炒め Mushroom sauté with butter	\$20
生湯葉 いくら Fresh bean curd skin with salmon roe	\$25	うざく Eel and cucumber with vinegar	\$42
生湯葉 うに Fresh bean curd skin with Sea urchin	\$58	漬物盛り合わせ Assorted Japanese pickles	\$16
焼き茄子 Grilled eggplant served with sauce	\$18	えいひれ炙り焼き Grilled stingray fin	\$22
長芋短冊 Sliced yam with Quail egg	\$13	まぐろ山かけ Grated yam with Bluefin tuna	\$48
もろ味噌きゅうり Cucumber with bean paste	\$13	からすみ大根 Dried mullet roe with radish	\$48
うなぎ肝焼き ※数量限定 Grilled Eel liver with sauce *Limited item*	\$18	酢の物盛り合わせ Assorted Seafood and Vegetables with Vinegar sauce	\$42

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

サラダ SALAD

野菜サラダ

Green salad \$15

豆腐サラダ

Tofu salad \$18

わかめサラダ

Seaweed salad \$18

蟹サラダ

Snow crab salad \$38

サーモンサラダ

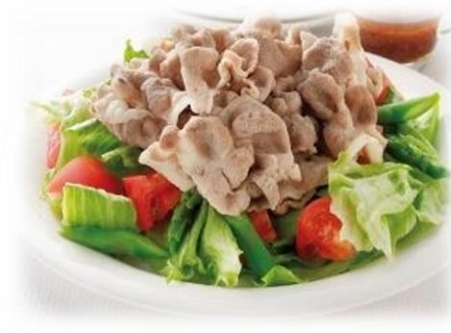
Salmon salad \$32

海鮮サラダ

Seafood salad \$38

黒豚しゃぶしゃぶサラダ

Boiled black pork salad \$38



鯛のカルパッチョ

Thinly sliced Seabream served with sauce \$42

かんぱちのカルパッチョ

Thinly sliced Amberjack served with sauce \$42

サーモンのカルパッチョ

Thinly sliced salmon served with sauce \$42

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

刺身 SASHIMI



刺身盛り合わせ

Assorted Sashimi

梅	Ume	5kinds	\$88
松	Matsu	7kinds	\$128
竹	Take	9kinds	\$158

鯛

Seabream

\$40

かんぱち

Amberjack

\$40

本まぐろ赤身

Blue fin tuna

\$48

本まぐろ大とろ

Blue fin tuna belly

\$89

サーモン

Salmon

\$38

べ鯖

Pickled mackerel

\$40

いくら

Salmon roe

\$28

生うに

Sea urchin

\$98



All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

寿司 SUSHI



寿司盛り合わせ

Assorted Sushi

梅	Ume	5pcs	\$78
松	Matsu	7pcs	\$108
竹	Take	9pcs	\$158
おまかせ	Special assorted		\$180~

鯛 Seabream	\$9	海鮮丼 Assorted sashimi top on sushi rice	\$118
かんぱち Amberjack	\$9	うにいくら丼 Sea urchin and salmon roe top on sushi rice	\$158
本まぐろ赤身 Blue fin tuna	\$12		
本まぐろ大とろ Blue fin tuna belly	\$20		
サーモン Salmon	\$8		
鰯 Pickled mackerel	\$9		
いくら Salmon roe	\$16		
生うに Sea urchin	\$40		



All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

巻物 SUSHI ROLL



サーモン巻 Salmon roll	\$15	梅しそ巻 Japanese plum roll	\$11
鉄火巻 Blue fin tuna roll	\$20	海鮮巻 Seafood roll	\$68
かっぱ巻 Cucumber roll	\$9	スパイダー巻 Soft shell crab roll	\$38
かんぴょう巻 Flavored dried gourd roll	\$10	カリフォルニア巻 California roll	\$32



ねぎとろ手巻 Tuna belly with spring onion handroll	\$20	いくら手巻 Salmon roe handroll	\$20
鉄火手巻 Blue fin tuna handroll	\$12	うに手巻 Sea urchin handroll	\$40
サーモン手巻 Salmon handroll	\$12		

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

焼き物 GRILLED DISH



うなぎ蒲焼き又は白焼き

Steamed and grilled Eel with sauce or Plain Eel

梅 Half \$38

松 Whole \$68

竹 One and Half \$98

若鶏の炭火焼き

Charcoal grilled Chicken \$24

原木しいたけ炭火焼き (2pcs)

Grilled mushroom \$18

若鶏の照り焼き

Grilled chicken with teriyaki sauce \$30

鹿児島和牛たたきぽん酢

Sliced Wagyu beef with Ponzu sauce \$88

銀かれい西京焼

Charcoal grilled Flatfish
with miso paste \$36

鹿児島和牛ステーキ

(サーロイン又はテンダーロイン)

Kagoshima wagyu beef steak

Sirloin or Tenderloin (100g) \$98

とろ鯖の炭火焼き

Charcoal grilled Mackerel \$48

鹿児島和牛溶岩焼き

(サーロイン又はテンダーロイン)

Kagoshima wagyu beef steak

Served with lava stone

銀だら照り焼き

Charcoal grilled cod fish
with miso paste \$42

Sirloin or Tenderloin (100g) \$98

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

揚げ物 FRIED DISH

天ぷら盛り合わせ Assorted Tempura	\$38	鹿児島和牛と黒豚のメンチカツ Deep Fried minced wagyu and black pork	\$30
野菜天ぷら盛り合わせ Assorted Vegetable Tempura	\$22	鹿児島黒豚とんかつ Kagoshima black pork cutlet	\$38
えび天ぷら (5pcs) Prawn Tempura	\$32	若鶏の唐揚げ Deep fried marinated chicken	\$20
揚げ出し豆腐 Deep fried tofu	\$12	広島産牡蠣フライ (3pcs) Deep fried oyster	\$20
自家製さつま揚げ (2pcs) Deep fried fish cake	\$16		

煮物 SIMMERED DISH

真鯛かぶと煮つけ Simmered seabream head with sweet sauce	\$58	鹿児島和牛すじ煮込み Steamed Kagoshima beef tendons	\$38
真鯛かぶと酒蒸し Steamed Seabream head in Sake	\$58		
季節の茶碗蒸し Seasonal steamed egg custard	\$16		

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

鍋 HOT POT



鹿児島黒豚しゃぶしゃぶ 2人前

Kagoshima black pork Shabu shabu

For 2pax \$156

鹿児島黒豚すき焼き 2人前

Kagoshima black pork Sukiyaki

For 2pax \$156

鹿児島和牛しゃぶしゃぶ 2人前

Kagoshima black pork Shabu shabu

For 2pax \$276

鹿児島和牛すき焼き 2人前

Kagoshima wagyu Sukiyaki

For 2pax \$276

お吸い物 SOUP

土瓶蒸し

Japanese Tea pot \$28

海老真丈

Prawn meat ball in clear soup \$18

肝吸い

Eel liver soup \$14

味噌汁

Miso soup \$8



All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

お食事 MAIN DISH



江戸前うなぎ丼

Steamed and grilled Eel on rice

梅 Half	\$48
松 Whole	\$78
竹 One and Half	\$108

ひつまぶし

Chopped eel on rice served with
clear soup

梅 Half	\$53
松 Whole	\$83
竹 One and Half	\$113



真鯛胡麻たれ茶漬け

Seabream with sesame sauce served
with rice and clear soup

\$58

生本まぐろ胡麻たれ茶漬け

Tuna with sesame sauce served
with rice and clear soup

\$68

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

お食事 MAIN DISH

鹿児島黒豚かつ重

Kagoshima black pork cutlet

with egg top on rice

\$42

鹿児島和牛ステーキ重

Kagoshima beef steak top on rice

\$118

ずわい蟹炒飯

Snow crab fried rice

\$38

ガーリック炒飯

Garlic fried rice

\$24

ご飯

Steam rice

\$7



All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

麺 NOODLE

蕎麦 (温・冷)	
Buckwheat noodle Hot or Cold	\$24
天ぷら蕎麦 (温・冷)	
Buckwheat noodle with Tempura Hot or Cold	\$38
黒豚蕎麦 (温)	
Buckwheat noodle with Black pork Hot	\$44
和牛そば (温)	
Buckwheat noodle with Kagoshima beef Hot	\$82
稲庭うどん (温・冷)	
White noodle Hot or Cold	\$24
天ぷら稲庭うどん (温・冷)	
White noodle with Tempura Hot or Cold	\$38
黒豚稲庭うどん (温)	
White noodle with Black pork Hot	\$44
和牛稲庭うどん (温)	
White noodle with Beef Hot	\$82



All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

デザート DESSERT



抹茶アイスクリーム

Green tea ice cream \$8

黒ごまアイスクリーム

Black sesame ice cream \$8

バニラアイスクリーム

Vanilla ice cream \$8



柚子シャーベット

Citrus ice cream \$8

小倉抹茶アイスクリーム

Green tea ice cream with Red bean \$10

小倉黒ごまアイスクリーム

Black sesame ice cream with Red bean \$10



和三盆プリン

Homemade Pudding \$12

静岡産マスクメロン

Musk melon \$20

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

竹 \$154

先付、お造り、うなぎ白焼き、うなぎ茶碗

蒸し、

うなぎ丼 又は ひつまぶし、デザート

※うなぎコースの御飯物をお選びください。

- ・ うなぎ丼、小吸物
- ・ うなぎ蒲焼き、御飯、小吸物
- ・ うなぎひつまぶし、薬味一式、お出し (+\$5)

※うなぎには小骨が多いので、気を付けてお召し上がりください。

Unagi Lunch Course

Ume \$98 / Matsu \$124 / Take \$154

Appetizer, Sashimi, Broiled plain eel,

Eel in steamed egg custard, Eel rice and Dessert.

※Choose Unagi Course Main dish from below.

- *Broiled Japanese eel on top of rice*
- *Broiled eel with sauce and rice*
- *Chopped eel on top of rice served with clear soup +\$5*



All pr

上記

axes.

。

あ

うなぎ蒲焼セット

Unagi Kabayaki Set

梅 Ume\$42 /松 Matsu \$68 /竹 Take \$98
半匹 Half 一匹 Whole 一匹半 One&Half

先附

Appetizer

彩サラダ

Salad with Homemade dressing

茶碗蒸し

Chawanmushi (Steamed egg custard)

うなぎ蒲焼き

Unagi kabayaki (Broiled eel with sauce)

白御飯(ゆめぴりか)

Hokkaido Yumepirika rice

香の物

Pickles

お吸物

Clear soup

自家製デザート

Homemade dessert



*写真はイメージです。

* Image is just for illustration only

江戸前うなぎ丼セット

Tokyo style Unagidon Set

梅 Ume\$42 /松 Matsu \$68 /竹 Take \$98
半匹 Half 一匹 Whole 一匹半 One&Half

先附

彩サラダ

茶碗蒸し

Appetizer

Salad with Homemade dressing

Chawanmushi (Steamed egg custard)

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

うなぎ丼	Unagidon (Broiled eel on Rice)
香の物	Pickles
お吸物	Clear soup
自家製デザート	Homemade dessert

江戸前 うなぎひつまぶしセット

Tokyo style Unagi Hitsumabushi Set

梅 Ume\$47 /松 Matsu \$73 /竹 Take \$103
 半匹 Half 一匹 Whole 一匹半 One&Half

先附	Appetizer
彩サラダ	Salad with Homemade dressing
茶碗蒸し	Chawanmushi (Steamed egg clustered)
うなぎひつまぶし	Unagi hitsumabushi
お出汁 薬味一式	(Chopped eel on Rice served with clear soup)
香の物	Pickles
自家製デザート	Homemade dessert



真鯛胡麻たれ茶漬けセット

Taichazuke Set \$58



* 写真はイメージです。

* Image is just for illustration only

先附	Appetizer
彩サラダ	Salad with Homemade dressing
茶碗蒸し	Chawanmushi (Steamed egg custard)
真鯛胡麻たれ茶漬け	Seabream with sesame sauce
お出し 薬味一式	Hokkaido Yumepirika rice & Clear soup

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

香の物

Pickles

自家製デザート

Homemade dessert

生本まぐろ胡麻たれ茶漬けセット

Honmaguro chazuke Set \$68



* 写真はイメージです。

* Image is just for illustration only

先附

Appetizer

彩サラダ

Salad with Homemade dressing

茶碗蒸し

Chawanmushi (Steamed egg custard)

生本鮪胡麻だれ茶漬け

Fresh bluefin tuna with sesame sauce

お出し 薬味一式

Hokkaido Yumepirika rice & Clear soup

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

香の物

Pickles

自家製デザート

Homemade dessert

お刺身セット

Sashimi Set \$68

先附

Appetizer

彩サラダ

Salad with Homemade dressing

茶碗蒸し

Chawanmushi (Steamed egg custard)

季節の刺身

Assorted Sashimi

白御飯 (ゆめぴりか)

Hokkaido Yumepirika rice

香の物

Pickles

味噌汁

Miso soup

自家製デザート

Homemade dessert



上記料金のほか、お皿金、サービス料等を別途頂戴致します。

* 写真はイメージです。

* Image is just for illustration only

江戸前寿司セット

Tokyo style Sushi Set **10pcs \$98**
15pcs \$148



* 写真はイメージです。

* Image is just for illustration only

先附

Appetizer

彩サラダ

Salad with Homemade dressing

茶碗蒸し

Chawanmushi (Steamed egg custard)

寿司

Assorted Sushi

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

味噌汁

Miso soup

自家製デザート

Homemade dessert

海鮮ちらし丼セット

Kaisen Chirashi bowl Set \$68

先附

Appetizer

彩サラダ

Salad with Homemade dressing

茶碗蒸し

Chawanmushi (Steamed egg custard)

海鮮ちらし丼

Assorted seafood on sushi rice

味噌汁

Miso soup

自家製デザート

Homemade dessert



All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

* 写真はイメージです。

* Image is just for illustration only

うなぎ丼、蕎麦セット 冷・温
Unagidon and Soba Set (Cold or Hot)
梅 Ume \$72 /松 Matsu \$98 /竹 Take \$128



* 写真はイメージです。

* Image is just for illustration only

先附
彩サラダ
茶碗蒸し
新潟産 熟成ふのりそば
(冷又は温)
うなぎ丼
香の物

Appetizer
Salad with Homemade dressing
Chawanmushi (Steamed egg custard)
Aged Buckwheat noodle
(Hot or Cold)
Unagidon (Broiled eel on Rice)
Pickles

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

お吸物

Clear soup

自家製デザート

Homemade dessert

鹿児島黒豚とんかつセット

Kagoshima Pork Tonkatsu Set \$48



* 写真はイメージです。

* Image is just for illustration only

先附

Appetizer

茶碗蒸し

Chawanmushi (Steamed egg custard)

黒豚とんかつ

Pork Tonkatsu

白御飯 (ゆめぴりか)

Hokkaido Yumepirika rice

香の物

Pickles

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

味噌汁

Miso soup

自家製デザート

Homemade dessert

鹿児島黒豚かつ重セット

Kagoshima Pork Katsujyu Set \$48



* 写真はイメージです。

* Image is just for illustration only

先附

Appetizer

彩サラダ

Salad with Homemade dressing

茶碗蒸し

Chawanmushi (Steamed egg custard)

黒豚かつ重

Pork Katsu top on rice

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

香の物

Pickles

味噌汁

Miso soup

自家製デザート

Homemade dessert

本日の焼き魚セット
Today's Grilled Fish Set \$58



* 写真はイメージです。

** Image is just for illustration only*

先附

Appetizer

彩サラダ

Salad with Homemade dressing

茶碗蒸し

Chawanmushi (Steamed egg custard)

焼き魚

Grilled Japanese Fish

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

白御飯（ゆめぴりか）	Hokkaido Yumepirika rice
香の物	Pickles
味噌汁	Miso soup
自家製デザート	Homemade dessert

本日のかま炭火焼きセット **Today's Grilled Fish Cheek Set \$68**



* 写真はイメージです。

* Image is just for illustration only

先附	Appetizer
彩サラダ	Salad with Homemade dressing
茶碗蒸し	Chawanmushi (Steamed egg custard)
かま炭火焼き	Grilled Fish Cheek

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

白御飯（ゆめぴりか） **Hokkaido Yumepirika rice**

香の物 **Pickles**

味噌汁 **Miso soup**

自家製デザート **Homemade dessert**

鹿児島黒毛和牛ステーキ重セット

Kagoshima Beef Steak Jyu Set \$108



* 写真はイメージです。

* Image is just for illustration only

先附 **Appetizer**

彩サラダ **Salad with Homemade dressing**

茶碗蒸し **Chawanmushi (Steamed egg custard)**

黒毛和牛ステーキ重 **Beef Steak top on rice**

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

香の物

Pickles

味噌汁

Miso soup

自家製デザート

Homemade dessert

鹿児島黒毛和牛ステーキセット

Kagoshima Beef Steak Set

サーロイン又はテンダーロイン Sirloin or Tenderloin

100g/\$98 150g/\$138 200g/\$178



* 写真はイメージです。

* Image is just for illustration only

先附

Appetizer

彩サラダ

Salad with Homemade dressing

茶碗蒸し

Chawanmushi (Steamed egg custard)

黒毛和牛ステーキ

Beef Steak

※お好みの焼き方をお選びいただけます

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

You can choose on your preferred doneness

白御飯 (ゆめぴりか) **Hokkaido Yumepirika rice**

香の物 **Pickles**

味噌汁 **Miso soup**

自家製デザート **Homemade dessert**

松花堂弁当セット

Shokado Bento set \$78

先附 **Appetizer**

彩サラダ **Salad with Homemade dressing**

茶碗蒸し **Chawanmushi (Steamed egg custard)**

特製弁当 **Chef's special Bento**

白御飯 (ゆめぴりか) **Hokkaido Yumepirika rice**

香の物 **Pickles**

味噌汁 **Miso soup**

自家製デザート **Homemade dessert**



All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。