



Fu Lin Men

CANTONESE DINING

Temasek Club

お客様へ、

スタッフは日本語に不慣れな場合がございますので、ご注文の際は英語でご注文いただくか、メニューのアイテムを指差していただくと助かります。ご不便をおかけいたしますが、ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。

ご来店ありがとうございます！

前菜

APPETIZER

塩卵風味のソフトシェルクラブ揚げ
Soft Shell Crab with Salted Egg

\$18
通常サイズ regular

塩卵風味の魚皮揚げ
Crispy Fish Skin with Salted Egg

\$14
通常サイズ regular

特製ソースのクラゲときゅうり
Jellyfish Head and Cucumber with XO Sauce

\$14
通常サイズ regular

鶏肉の田麩入り揚げナス
Crispy Eggplant with Chicken Floss

\$12
通常サイズ regular

ピータンと甘酢生姜
Century Egg with Pickled Ginger

\$10
通常サイズ regular

麻辣湯葉スティック揚げ
Numbing Spicy Beancurd Skin

\$12
通常サイズ regular

塩胡椒揚げ豆腐
Salt and Pepper Diced Tofu

\$12
通常サイズ regular

紅腐乳風味の揚げ豚肉
Crispy Pork with Fermented Beancurd

\$14
通常サイズ regular

ガーリック辛味たたききゅうり
Chilled Cucumber with Garlic

\$10
通常サイズ regular

秘伝レシピの海老団子揚げ
Crispy Teochew Prawn Roll

\$14
通常サイズ regular

女兒紅の冷製酔っ払い海老
Cold Drunken Shrimp with Nu'er Hong

\$26
通常サイズ regular

全ての価格には10%のサービス料と現行の消費税が含まれています。



特製ソースのクラゲときゅうり
Jellyfish Head and Cucumber with XO Sauce



塩卵風味の魚皮揚げ
Crispy Fish Skin with Salted Egg

掲載の写真はイメージとなります。実際の商品とは異なる場合がございます。

スープ SOUP

特選金鼎佛跳牆 (要予約) Premium Buddha Jumps Over Wall (advance order)	\$888 8名様用
ミニ佛跳牆 Buddha Jumps Over Wall	\$58 二人前 per person
蟹肉入りフカヒレの煮込み Superior Comb Shark Fin Soup with Crab Meat	\$78 二人前 per person
ワンタン入りコラーゲンスープ Collagen Soup with Wonton	\$20 二人前 per person
干魚肚入りコラーゲンスープ Collagen Soup with Sun Dried Fish Maw	\$30 二人前 per person
CBEスープ Sun Dried Fish Maw CBE's Soup	\$28 二人前 per person
竹茸と魚肚スープ Fish Maw Soup with Sea Treasures and Bamboo Fungus	\$15 二人前 per person
四川風海鮮サンラータン Sichuan Seafood Hot & Sour Soup	\$12 二人前 per person
冬虫夏草の花とキノコのスープ  Fresh Mushroom Broth with Cordyceps Flower	\$12 二人前 per person
干魚肚りとコーンのとろみスープ Shredded Sun Dried Fish Maw Corn Soup	\$15 二人前 per person
本日のスープ Soup of the Day	\$10 二人前 per person

全ての価格には10%のサービス料と現行の消費税が含まれています。



ミニ佛跳墙
Buddha Jumps Over Wall



CBEスープ
Sun Dried Fish Maw CBE's Soup

掲載の写真はイメージとなります。実際の商品とは異なる場合がございます。

アワビ・ナマコ・干魚肚

ABALONE, SEA CUCUMBER & FISH MAW

- | | |
|---|-------------------------|
| オイスターソース煮込み 14頭サイズ乾燥アワビ
Braised Sun Dried Abalone (Size 14-Head) in Oyster Sauce | \$148
二人前 per person |
| オイスターソース煮込み 3頭サイズアワビ
Braised Sized 3-Head Abalone | \$68
二人前 per person |
| アワビとナマコの海鮮土鍋煮込み (海老・ホタテ入り)
Abalone and Sea Cucumber with Prawn and Scallop in Clay Pot | \$78
通常サイズ regular |
| フォアグラソースのホタテと干魚肚の煮込み
Braised Sun Dried Fish Maw with Foie Gras Sauce and Scallop | \$28
二人前 per person |
| オイスターソースの干魚肚と椎茸 ブロccoli炒め
Sun Dried Fish Maw and Shitake Mushroom with Broccoli | \$38
通常サイズ regular |
| 特大烏圓ナマコの葱煮込み
Jumbo Wuyuan Sea Cucumber with Pan-Seared Spring Onion Sauce | \$58
通常サイズ regular |
| ナマコの肉詰め オイスターソース焼き
Pan-Fried Stuffed Sea Cucumber | \$16
二人前 per person |

全ての価格には10%のサービス料と現行の消費税が含まれています。



オイスターソース煮込み 14頭サイズ乾燥アワビ
Braised Sun Dried Abalone (Size 14-Head) in Oyster Sauce



ナマコの肉詰め オイスターソース焼き
Pan-Fried Stuffed Sea Cucumber

掲載の写真はイメージとなります。実際の商品とは異なる場合がございます。

極上海鮮

SUPERIOR SEAFOOD

活蟹 (要予約)

Live Crab (advance order)

時価
Market Price

調理スタイル

ブラックペッパー炒め	Black Pepper
ホワイトペッパー炒め	White Pepper
チリソース炒め	Chilli
避風塘スタイル炒め	Typhoon Shelter Style
塩卵ソース炒め	Salted Egg
潮州風冷製蟹	Teochew Cold Crab
バター炒め	Butter
花彫酒と卵白の蒸し蟹	Hua Diao and Egg White

スポットテッド・ハタ (要予約)

Spotted Garoupa (advance order)

時価
Market Price

スター・ハタ

Star Garoupa

\$14/100g

マーブル・ゴビー

Marble Goby

\$12/100g

ハタ

Garoupa

\$10/100g

調理スタイル

プレミアム醤油蒸し	Steamed with Premium Soy Sauce
潮州風蒸し	Teochew Style
土鍋風煮込み	Braised in Clay Pot
豆鼓ソース蒸し	Black Bean Sauce
ディープフライ	Deep-Fried
刻み赤唐辛子と漬物の蒸し仕立て	Chopped Red Chilli and Preserved Radish

プレミアム醤油蒸しタラ

Steamed Cod Fish with Premium Soy Sauce

\$22

二人前_per person

タラの香ばし焼き

Pan-Fried Cod Fish

\$22

二人前_per person

全ての価格には10%のサービス料と現行の消費税が含まれています。



スター・ハタのプレミアム醤油蒸し
Steamed Star Garoupa Hong Kong Style



マーブルゴビーの丸揚げ
Deep-Fried Marble Goby

掲載の写真はイメージとなります。実際の商品とは異なる場合がございます。

ロブスター・エビ LOBSTER AND PRAWN

オーストラリア産ロブスター (要予約)
Australian Lobster (advance order)

時価
Market Price

波士顿龙虾 (要予約)
Boston Lobster (advance order)

時価
Market Price

本地龙虾 (要予約)
Local Lobster (advance order)

時価
Market Price

調理スタイル

ブイヨン焼き	Superior Soup
南瓜クリームソース焼き	Creamy Pumpkin Sauce
金銀ニンニク蒸し	Steamed with Garlic
生姜と青ネギ炒め	Spring Onion and Ginger
花彫酒と卵白蒸し	Hua Diao and Egg White

南瓜クリームソース焼き ロブスター半身
Baked Half Lobster with Creamy Pumpkin Sauce

\$48
一人前 per person

花彫酒・当帰・クコの実入り 海老土鍋煮込み
Poached Prawn with Hua Diao, Angelica & Wolfberry

\$30
通常サイズ regular

特製ソースのと春雨の海老土鍋炒め
Stir-Fried Prawn with XO Sauce and Glass Noodle in Clay Pot

\$32
通常サイズ regular

海老の醤油焼き
Pan-Fried Prawn with Premium Soy Sauce

\$30
通常サイズ regular

塩卵ソース炒め海老
Sautéed Prawn with Salted Egg

\$32
通常サイズ regular

コーンフレーク海老ボール
Deshelled Prawn with Golden Corn Flake

\$32
通常サイズ regular

わさびマヨネーズの海老ボール
Deshelled Prawn with Wasabi Mayonnaise

\$32
通常サイズ regular

全ての価格には10%のサービス料と現行の消費税が含まれています。



南瓜クリームソース焼き ロブスター半身
Baked Half Lobster with Creamy Pumpkin Sauce



コーンフレーク海老ボール
Deshelled Prawn with Golden Corn Flake

掲載の写真はイメージとなります。実際の商品とは異なる場合がございます。

海の幸 SEAFOOD

ホタテとブロッコリーの炒め
Stir-Fried Scallop with Broccoli

\$38
通常サイズ regular

ホタテとキノコの特製ソース炒め
Stir-Fried Scallop with Wild Mushroom and XO Sauce

\$38
通常サイズ regular

ハタと野菜の特製ソース炒め
Sliced Giant Garoupa with Seasonal Green and XO Sauce

\$36
通常サイズ regular

ハタとゴーヤの豆鼓ソース土鍋煮込み
Sliced Giant Garoupa and Bitter Gourd with Black Bean Sauce

\$36
通常サイズ regular

ハタと豆腐・焼豚のとろとろ煮込み
Braised Giant Garoupa Belly with Tofu and Roasted Pork

\$50
通常サイズ regular

ハタのオリーブ菜漬け蒸し
Steamed Giant Garoupa Belly with Olive Vegetables

\$50
通常サイズ regular



ホタテとキノコの特製ソース炒め
Sliced Giant Garoupa with Seasonal Green and X.O. Sauce



ホタテとブロッコリーの炒め
Stir-Fried Scallop with Broccoli

掲載の写真はイメージとなります。実際の商品とは異なる場合がございます。

鶏・鴨 POULTRY

北京ダック Peking Duck	\$88 一羽 whole
金龍鶏 (海老のすり身を詰めたアーモンド衣のクリスピーチキン) Crispy Golden Dragon Chicken	\$50 一羽 whole
	\$26 半羽 half
バラ酒香る醤油チキン (要予約) Soy Sauce Chicken with Rose Liquor (advance order)	\$48 一羽 whole
パリパリ皮のローストチキン Crispy Roasted Chicken	\$44 一羽 whole
	\$24 半羽 half
蜂蜜醤油風味の香ばしい刻みにんにくチキン Feng Sha Chicken with Honey Soy Glaze	\$48 一羽 whole
	\$26 半羽 half
咸魚と鶏肉の豆腐土鍋煮込み Diced Chicken and Tofu with Salted Fish in Clay Pot	\$22 通常サイズ regular
宮保鶏丁 (ゴンバオチキン) Gong Bao Chicken	\$22 通常サイズ regular

全ての価格には10%のサービス料と現行の消費税が含まれています。



蜂蜜醤油風味の香ばしい刻みにんにくチキン
Feng Sha Chicken with Honey Soy Glaze



金龍鶏 (海老のすり身を詰めたアーモンド衣のクリスピーチキン)
Crispy Golden Dragon Chicken Stuffed with Prawn Paste

掲載の写真はイメージとなります。実際の商品とは異なる場合がございます。

豚肉・牛肉 PORK & BEEF

子豚の丸焼き (要予約) Roasted Suckling Pig (advance order)	\$328
黒胡椒ソースの豚なんこつ鉄板焼き Sizzling Pork Cartilage with Black Pepper Sauce	\$26 <small>通常サイズ regular</small>
パイナップル入り酢豚 Sweet and Sour Pork	\$24 <small>通常サイズ regular</small>
豚バラ肉と豆腐とキノコの土鍋煮込み Braised Roasted Pork Belly, Tofu and Mushroom in Clay Pot	\$26 <small>通常サイズ regular</small>
鎮江黒酢のスペアリブ Pork Rib with Zhengjiang Vinegar Sauce	\$26 <small>通常サイズ regular</small>
ガーリック香るバーベキューソースの牛肉キューブ炒め Diced Beef Fillet with Garlic and BBQ Sauce	\$36 <small>通常サイズ regular</small>
黒胡椒ソースの牛肉キューブ炒め Diced Beef Fillet with Black Pepper Sauce	\$36 <small>通常サイズ regular</small>
ナスと牛肉サイコロのマギーソース炒め Diced Beef Fillet and Eggplant with Special Sauce	\$36 <small>通常サイズ regular</small>
牛すじとブリスケットの 大根土鍋煮込み Stewed Beef Brisket and Tendon with Radish in Clay Pot	\$36 <small>通常サイズ regular</small>

全ての価格には10%のサービス料と現行の消費税が含まれています。



黒胡椒ソースの豚なんこつ鉄板焼き
Sizzling Pork Cartilage with Black Pepper Sauce



ガーリック香るバーベキューソースの牛肉キューブ炒め
Diced Beef Fillet with Garlic and BBQ Sauce

掲載の写真はイメージとなります。実際の商品とは異なる場合がございます。

野菜と豆腐

VEGETABLE & TOFU

アマランサス / チンゲンサイ / カイラン / ブロccoli
Amaranth / Baby Pek-Chye / Kailan / Broccoli

\$18

通常サイズ regular

調理スタイル

清炒め Stir-fried
ブイヨン煮 Poached with Superior Stock
ガーリック炒め Stir-fried with Garlic
オイスターソース炒め with Oyster Sauce

アスパラガスとキノコの炒め
Stir-Fried Asparagus and Wild Mushroom

\$24

通常サイズ regular

香港カイランと虫草花・百合の炒め 
Stir-Fried Hong Kong Kailan with Cordeyceps Flower
and Lily Bulb

\$22

通常サイズ regular

アマランサス、ピータン、塩漬け卵、鶏卵のブイヨン煮
Poached Amaranth with Egg Trio in Superior Stock

\$20

通常サイズ regular

ベジタリアン海老とセロリの炒め 
Stir-Fried Vegetarian Prawn and Celery

\$24

通常サイズ regular

二種キノコと季節野菜の炒め
Braised Dual Mushroom with Seasonal Green

\$22

通常サイズ regular

インゲン豆と豚ひき肉のピリ辛炒め
Stir-Fried French Bean with Minced Pork

\$18

通常サイズ regular

干し貝柱入り自家製玉子豆腐の煮込み
Braised Homemade Egg Tofu with Dried Scallop

\$20

通常サイズ regular

キノコと豆腐の土鍋煮込み 
Braised Mushroom and Tofu in Claypot

\$20

通常サイズ regular

サクサク揚げ豆腐 
Deep-Fried Crispy Tofu

\$18

通常サイズ regular

全ての価格には10%のサービス料と現行の消費税が含まれています。



アスパラガスとキノコの炒め
Stir-Fried Asparagus and Wild Mushroom



干し貝柱入り自家製玉子豆腐の煮込み
Braised Homemade Egg Tofu with Dried Scallop

掲載の写真はイメージとなります。実際の商品とは異なる場合がございます。

粉面飯

NOODLE & RICE

- | | |
|---|-----------------------|
| 海鮮の金糸卵炒飯
Seafood Fried Rice with Golden Egg Thread | \$24
通常サイズ regular |
| 特製ソースと米のカリカリ海鮮炒飯
Seafood Fried Rice with XO Sauce and Rice Crisp | \$24
通常サイズ regular |
| 卵白と干し貝柱、カニ肉の炒飯
Crab Meat and Dried Scallop Fried Rice with Egg White | \$28
通常サイズ regular |
| 塩魚と鶏肉の炒飯
Chicken and Salted Fish Fried Rice | \$20
通常サイズ regular |
| ブイヨンプリプリ海老と揚げ麺
Crispy Noodle with Prawn in Superior Stock Sauce | \$28
通常サイズ regular |
| 豚肉の細切りとソースで絡めた揚げ麺
Crispy Noodle with Shredded Pork | \$20
通常サイズ regular |
| 海鮮の煮込み焼きそば
Braised Seafood Ee Fu Noodle | \$26
通常サイズ regular |
| 鰹節と桜海老の煮込み焼きそば
Braised Ee Fu Noodle with Bonito Flake and Sakura Shrimp | \$20
通常サイズ regular |
| 卵ソースで炒めた海鮮のホーフオン
Stir-Fried Seafood Flat Rice Noodle with Egg Sauce | \$26
通常サイズ regular |
| 干し炒め牛肉のホーフオン
Stir-Fried Beef Flat Rice Noodle | \$26
通常サイズ regular |
| 雪菜と豚肉の煮込みビーフン
Braised Rice Vermicelli with Pork and Suet Choi | \$22
通常サイズ regular |
| ベジタリアン炒飯 
Vegetarian Fried Rice | \$20
通常サイズ regular |
| ホンシメジと野菜の煮込み焼きそば (卵入り)
Vegetarian Braised Ee Fu Noodle with Mushroom | \$20
通常サイズ regular |

全ての価格には10%のサービス料と現行の消費税が含まれています。



海鮮の金糸卵炒飯
Seafood Fried Rice with Golden Egg Thread



フイヨンプリプリ海老と揚げ麺
Crispy Noodle with Prawn in Superior Stock Sauce

掲載の写真はイメージとなります。実際の商品とは異なる場合がございます。

デザート DESSERT

レッドビーンズパンケーキ
Red Bean Pancake

\$16
通常サイズ regular

蓮の実と桃の樹脂の煮込み (冷または温)
Peach Resin with Lotus Seed and Red Date (Served Chilled or Hot)

\$8
一人前 per person

ココナッツミルク入りギンナンとヤムのペースト (温)
Yam Paste with Ginkgo Nut and Coconut Milk (Served Hot)

\$8
一人前 per person

蓮の実、陳皮と赤豆のスープ (温)
Red Bean Soup with Aged Mandarin Peel and Lotus Seed
(Served Hot)

\$8
一人前 per person

チルドマンゴークリーム、ポメロとタピオカ (冷)
Chilled Mango Cream with Pomelo and Sago (Served Chilled)

\$8
一人前 per person

ハーバルゼリー (冷)
Herbal Jelly (Served Chilled)

\$8
一人前 per person

ライムシャーベット入りレモングラスゼリー (冷)
Lemongrass Jelly with Lime Sherbet (Served Chilled)

\$8
一人前 per person

ココナッツプリンとアイスクリーム (冷)
Coconut Pudding with Ice Cream (Served Chilled)

\$8
一人前 per person