

税抜価格です  
NOT including Tax

人気  
ランキング  
発表!!

## マレーアジアンクイジーン渋谷店 人気メニューはこちらです!!

MALAY ASIAN CUISINE SHIBUYA



### Recommended Menu



人気No.1

サテー

Satay (4 sticks)  
¥880

マレーシアの焼鳥。濃厚で  
甘めのピーナッツソース付



人気No.2

空芯菜ブラチャン

Kangkung Belacan  
¥1080(冬1200)

コクのある海老ペーストと唐  
辛子で炒めて、ピリ辛味!



人気No.3

ムルタバ

Murtabak  
¥780

カレー味のひき肉をモチ  
モチの皮に包んでいます



人気No.4

ロティチャナイ

Roti Canai  
¥450

マレーシアの朝食に人気。  
カレーを付けてどうぞ  
ロティのみ単品 ¥350



人気No.5

ソフトシェルクラブ

Soft Shell Crab  
¥1380

殻も足も丸ごとさくさく食  
べられる蟹料理!



人気No.6

チクテー 鶏骨茶

Chi Kut Teh  
¥1280

10種類以上の漢方で鶏を  
煮込んだ薬膳スープ



人気No.7

ビーフレンダン

Beef Rendang  
¥1380

伝統料理。ココナッツミル  
クで牛肉を煮こみました



人気No.8

手羽の蜂蜜焼き

Grilled Chicken Wing  
¥780

甘い特製タレに漬けこんだ手  
羽。お好みでチリソースを

ディナータイム (17:00~) は恐れ入りますが、お一人様 300円の席料をいただきます。

Please Note : This restaurant has a table charge of JPY300 as per guest in Dinner time with a small appetizer (from 17:00pm). Table charge is still charged even if you don't need a small appetizer except just one person and infants/babies.

ディナータイム (17:00~) は恐れ入りますが、お一人様 300円の席料をいただきます。  
Please note : Table charge of ¥ 300 per guest Dinner time only (from 5:00pm~)



# おつまみ 前菜 Appetizer

## Appetizer



サテー Satay (Chicken)  
4 sticks ¥880 , 2sticks ¥450  
マレーシアの焼き鳥。自家製ピーナッツソース付き



チュチュ ウダン ¥500  
Cucur Udang  
マレーシア風エビ入りかき揚げ。  
ピーナッツソースとご一緒に。



ムルタバ ¥780  
Murtabak  
カレー味のひき肉をモチモチの皮に包みました！



揚げピーナッツと煮干し ¥400  
Peanut and Ikan Bilis  
マレーシア人は煮干しが大好き。  
おつまみにおすすめ！



生春巻き ¥580  
Spring Roll  
ライスペーパーで海老と野菜を巻きました



フライドポテト ¥500  
Fried Potato  
定番おつまみ。お子様にもどうぞ。



エビせん ¥380  
Keropok  
マレーシア、アジアでおなじみのスナック。  
ビールのおつまみに。



## 野菜料理 VEGETABLE

税抜価格です  
exclusive of tax

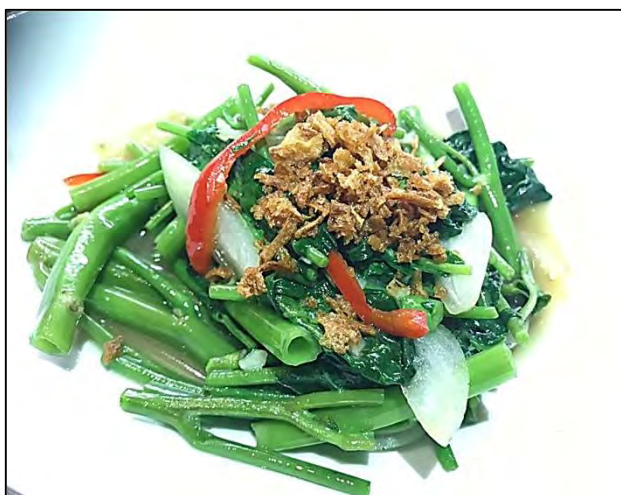
MALAY ASIAN CUISINE SHIBUYA



空芯菜のブラチャン炒め ¥1080 (冬季 ¥1200)

Kangkung Belacan

発酵した海老ペースト（ブラチャン）が味の決め手。  
マレーシアで定番の料理で、うまみのある辛さが食欲をそそります！



空芯菜のにんにく炒め ¥980 (冬季 ¥1100)

Kangkung with garlic

あっさりした味つけで、どんな料理にも合います！



ナスの肉みそサンバル炒め ¥880

Eggplant with minced meat Sambal sauce  
揚げ茄子にピリ辛肉味噌をたっぷりからめています



オクラサンバル

¥580

Ladyfinger Sambal

サンバルソースと揚げネギのさくさく感！



# 肉料理 CHICKEN & BEEF

税抜価格です  
exclusive of tax



ローストチキン (Half) ¥1680

Roasted Chicken (Half)

当店の名物！ 飴色の皮は香ばしく、身はふっくら！



チクテー 鶏骨茶 ¥1280

Chi Kut Teh

疲れたときにぜひ。ほっこり温まる鶏の漢方スープ



ビーフレンダン ¥1380

Beef Rendang

伝統料理。香辛料とココナッツミルクで煮こみました



アヤム・バカル ¥980

Ayam Bakar

蜂蜜入りのタレで漬けこみ、香ばしく焼きました！



手羽先蜂蜜焼き ¥780

Grilled Chicken Wing

甘い特製タレに漬けこんだ手羽焼き。チリソース付き



ニョニヤ風唐揚げ ¥700

Nyonya Fried Chicken

自家製タレに漬けこんだスパイシーなフライドチキン



税抜価格です  
exclusive of tax

# 魚料理 SEAFOOD

## MALAY ASIAN CUISINE SHIBUYA

Seafood



海鮮トムヤムクン ¥1200

Tom Yum Kung

マレーシアでも超人気！タイ風トムヤムクンです。  
海老 イカ などの魚介入り！



オタオタ ¥500

Otak-Otak

魚のすり身をバナナの葉で包んで蒸し焼きに



イカの唐揚げ ¥750

Sotong Goreng

みんな大好きなおつまみ。ご飯にも合います



イカのサンバル焼き ¥880

Sotong Bakar

辛みソースサンバルとイカ、オクラをオーブンで  
蒸し焼きに



海鮮のオムレツ ¥680

Seafood Omelet

新鮮な海鮮をふわふわの卵で炒めました

ディナータイム ( 17:00 ~ ) は恐れ入りますが、お一人様、3000円の席料をいただきます。Please note : Table charge of ¥300 per guest Dinner time only (from 5:00pm ~)



# 魚料理 SEAFOOD

税抜価格です  
exclusive of tax

MALAY ASIAN CUISINE SHIBUYA

Seafood



イカンバカール ¥1200 🌶🌶

Ikan Bakar

現地で人気！！ 悶絶必死の辛みそサンバルをたっぷり塗った焼き魚です



ソフトシェルクラブ ¥1380

Soft Shell Crab

高温でサクサクに揚げた蟹。丸ごと召し上がれ



サワラの三味ソースがけ ¥1200 🌶

Ikan Goreng Tiga Rasa Sauce

サワラの切り身を揚げて、甘酸っぱい特製チリソースをたっぷり！

column

## お客様の好みを大切にします

マレーシアは均一な味を好まない文化です。辛いのが好き、苦手など、料理のリクエストは大歓迎です！（ただ、お客様の状態で厨房が多忙のときはゴメンナサイ…）

## 「ご飯食べた？」が挨拶の言葉

マレーシアでは、友人同士でもビジネスパートナーでも、会ったらまず「スダマカン？」と聞きます。スダマカン？とは、マレーシア語でご飯食べた？という意味。マレーシアでは、ご飯を食べなければ何事も始まらないのです。



大海老のしょうゆソース炒め ¥1480

Big Prawn with Soy Sauce

店長おすすめ！しょうゆの香りはマレーシア人も好き



税抜価格です  
exclusive of tax

# カレー・ご飯・麺 CURRY, RICE & NOODLE

## Curry, Rice and Noodle



辛い！ナシゴレン カンポン ¥1100  
Nasi Goreng Kampung  
マレーシアの辛い炒飯。人気です！カンポンスタイルとは田舎風で、香ばしいイカンビリス（煮干し）が特徴

サンバルやチキンライスなどのソースの追加をご希望の方は、一皿100円にて承ります。

Additional Sauces (Sambal sauce, Chilli potong etc) are charging, +¥100.

こちらの追加メニューもどうぞ

Additional Menu

- ・目玉焼き Telur Mata +¥100
- ・ライス大盛り Jasmine Rice, Large size +¥100
- ・麺大盛り Noodle for Laksa, Large size +¥150
- ・ロティ単品 Additional Roti 1 pc +¥350



マレーシアチキンカレーご飯付き ¥1100  
Chicken Curry with Rice  
ジワッと辛味が後から効いてくるココナッツカレー



マレーシアチキンライス ¥1100  
Nasi Ayam (Chicken Rice)  
ふっくらジューシーな鶏肉を3種のタレでどうぞ



ナシパタヤ ¥1280  
Nasi Pattaya  
ナシゴレンを卵焼きで包みました！



ロティチャナイ(カレーソース付) ¥450  
Roti Canai with Curry sauce  
パイのようなパン(ロティ)をカレーと食べる料理  
ロティ単品 ¥350



# カレー・ご飯・麺 CURRY, RICE & NOODLE

おすすめ



ナシレマ ¥1280

## Nasi Lemak with Chicken Rendang

マレーシア人のソウルフード。ごはんとおかずのワンプレートです。  
全ての具材をよ〜く混ぜてお召し上がりください！



ミーラクサ ¥1100

## Mee Laksa

海老のだしが効いた濃厚カレースープ麺



チャークイテオ ¥1200

## Char Kiew Teow

もちもちの幅広い米麺。ほんのり辛く、醤油系のタレです、マレーシア名物です！



ワットタンフォー ¥1380

## Wat Tan Foo

幅広い米麺を使った餡かけ焼きそばです

ジャスミンライス ¥300

## Nasi Putih (Jasmine Rice)

香り高いジャスミン米を使用しています。イカンバカル（魚料理）やルンダン（牛肉）などにぴったりです！ぜひ一緒に味わってください。

サンバルやチキンライスなどのソースの追加をご希望の方は、一皿100円にて承ります。

Additional Sauces (Sambal sauce, Chilli potong etc) are charging, + ¥100.



# デザート

# Dessert

税抜価格です  
exclusive of tax

## Malaysian Dessert



アパンバリッ ¥680

Apam Balik

薄焼きのクレープ生地の中に、ピーナッツとトウモロコシクリーム入り



ピサングレン ¥680

Pisang Goreng

衣をつけて揚げた熱々バナナ。アイスと一緒に。



ブブヒタム ¥580

Bubur Hitam (Hot / Ice)

黒米をやわらかく煮込み、甘くしたお汁粉です。屋台の定番です

食後にマレーシアドリンク  
は、いかがですか？



テタレ

Teh Tarik ¥500



シラップバンドン

Sirap Bandung ¥450



マレーシアコピ

Kopi ¥480



アイスクリーム ¥580

Ice Cream

ココナッツフレーバーのアイスです



ドリアンアイスクリーム ¥580

Durian Ice cream

ムサンキング(猫山王)の特徴であるカスタードのようなリッチな風味の濃厚でクリーミーなアイスです。

テイクアウトタイム (17:00~) は恐入りますが、お一人様、3000円の席料をいただきます。Please note : Table charge of ¥3000 per guest Dinner time only (from 5:00pm~)



# マレーアジアンコースメニュー

## SET COURSE MENU

税抜価格です  
exclusive of tax

2名または4名～ 要予約

※ Order available from 2pax or 4pax

※ Reservation recommended.

※ Everyone in same table shall order.

### ナシレマコース (¥2500) 2名より お得です!!

Nasi Lemak Course ¥2500/pax. Available from 2pax～

\*Not including drink menu

前菜 2種

オタオタ

サテー

ロティ・チャナイ

チキンカレー

バナナの葉包み 三角ナシレマ

本日のデザート

Appetizer (2meals)

Otak-Otak

Satay

Roti Canai

Chicken Curry

Bunkus Nasi Lemak

Dessert of the day

### ¥3800コース 4名より (飲み放題付き)

Course ¥3800/pax, Available from 4pax～

Including Free drink menu. Choose from the free drink list.

前菜盛り合わせ 4種

サテー

イカのサンバル、バナナの葉包み

野菜のブラチャン炒め

マレーシア風鶏肉のグリル

茄子のサンバルひき肉のせ

スペシャルナシゴレン

本日のデザート

Appetizer (4meals)

Satay

Sotong Sambal

Sayu Belacan

Grilled Chicken

Eggplant Sambal

Nasi Goreng

Dessert of the day

### ¥5000コース 4名より (飲み放題付き+タイガービール1本含む)

Course ¥5000-/pax, Available from 4pax～

Including Free drink menu with a bottle of Tiger beer (1 bottle/pax).

Choose from the free drink list.

前菜盛り合わせ 4種

サテー

大海老のしょうゆ炒め

空芯菜のブラチャン炒め (仕入れにより変更あり)

ソフトシェルグラブ

自家製ローストチキン

スペシャルナシゴレン

本日のデザート

Appetizer (4meals)

Satay

Big Prawn Soy Sauce

Kangkung Belacan

Soft Shell Crab

Roasted Chicken

Nasi Goreng

Dessert of the day

●コースは当日注文が可能です。

(ただし、当日の仕入れによって、メニュー内容の変更がある場合もございます)

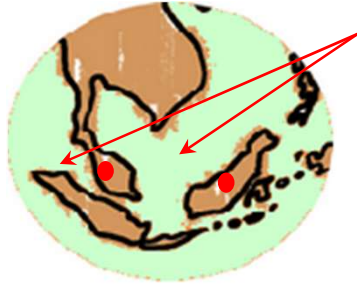
●飲み放題プランは2時間制。30分前がラストオーダーになります。

●席のお時間は、2時間制となります。



# マレーシア料理とは？ What is Malaysian food?

*MALAY ASIAN CUISINE*



マレーシアはここにあり  
ます



We hope you will enjoy the taste of authentic Malaysian Halal dishes. You can talk us in English, Bahasa Malay, Mandarin and Japanese. Please call us anything.

## マレーシア料理の特徴 その1 じわじわ広がる唐辛子の辛味と 海老や鶏肉からのうまみがきいた料理。

マレーシア料理は唐辛子をよく使いますが、単に辛いだけではありません。海老や鶏肉、玉ねぎなどをたっぷり使うことで、**辛さの中にコクのある甘み**があります。これは和食に通じる**“うまみ”**の文化。マレーシア料理は、辛みとうまみのバランスが非常にいい料理です。

## マレーシア料理の特徴 その2 多民族国家マレーシアでは バラエティに富んだ食文化が育まれています。

サテー、ナシゴレン、チキンライス、カレー。日本ではそれぞれ異なる国の料理として知られていますが、マレーシアではすべての料理が食べられます。というのも、マレーシアには、マレー系、中国系、インド系など様々な民族が暮らしていて、それぞれが各々の食文化を大事に暮らしているからです。**いろんなタイプの料理が味わえるのがマレーシアです！**

## マレーシア料理の特徴 その3 ハーブやホールスパイスは料理に入れたまま。肉が 骨付なのも、おいしくするための大事なポイントです。

唐辛子やハーブを入れたまま提供するのがマレーシア料理です。これは**スープに味をつけるためで、実際は食べません**。また、骨つきの肉料理を提供することもあります。これは**「骨の周りおいしい」**というマレーシアの食文化です。召し上がるときは、どうぞ、スパイスや骨にお気をつけて、南国マレーシア時間のよう、ごゆっくりお楽しみください。

ディナータイム  
17:00～は恐れ入りますが、  
お一人様、300円の席料を  
いただきます。  
Please note :  
Table charge of ¥300  
per guest.  
Dinner time only  
(from 5:00pm～)

サンバルソースなどの  
タレを追加でご希望の方は、  
一皿100円にて承りますので、  
お気軽にお申し付けください。  
We will charge additional  
sambal sauce etc. ¥100.  
Thank you