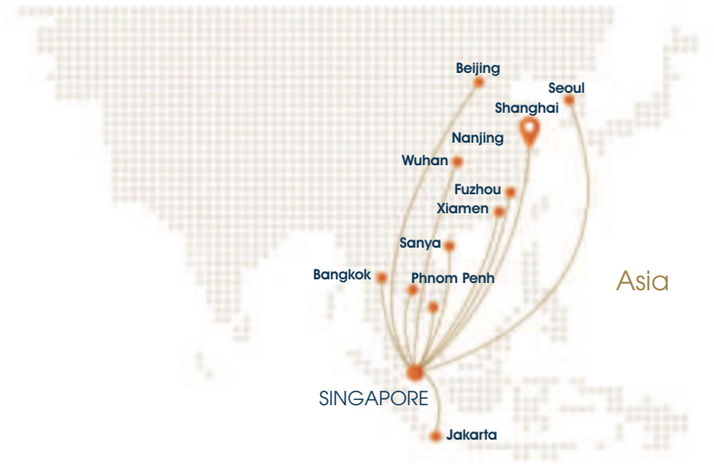
PRESENTING

SINGAPORE CHILLI CRAB TO THE WORLD



全球餐厅分布 OUR NETWORK OF OUTLETS

新加坡 SINGAPORE

Riverside Point
河滨坊
30 Merchant Road, #01-01/02,
Riverside Point, Singapore 058282
Tel: +65 6532 3435

ION Orchard
爱雍・乌节
2 Orchard Turn, #04-09/10,
ION Orchard, Singapore 238801
Tel: +65 6737 3435

The Riverwalk
河畔
20 Upper Circular Rd, #B1-48,
The Riverwalk, Singapore 058416
Tel: +65 6534 3435

Dempsey Hill
登喜丘
Block 11 Dempsey Road, #01-16,
Dempsey Hill, Singapore 249673
Tel: +65 6479 3435

Jewel Changi Airport
星耀樟宜
78 Airport Boulevard, #03-202/203/204,
Jewel Changi Airport, Singapore 819666
Tel: +65 6388 3435

Resorts World Sentosa (JUMBO Premium)
圣淘沙名胜世界 (珍宝甄选)
26 Sentosa Gateway, #B1-202/203,
Singapore 098138
Tel: +65 6049 3435

北京 BEIJING

Beijing SKP Mall
北京 SKP 商场
87 Jian Guo Road, Beijing SKP
L6-D6005, Chaoyang District,
Beijing 100025, China
Tel: +86 10 6501 3435

武汉 WUHAN

Wuhan SKP Outlet
武汉 SKP 店
L5-D5015, No. 18 Shahu Avenue,
Wuchang District, Wuhan, Hubei
Tel: +86 027 5995 7788

厦门 XIAMEN

JFC
厦门JFC 品尚中心
5F,B Hall JFC,
1703 Huandao East Road,
Siming Disctrict, Xiamen, China
Tel: +86 592 550 3435

福州 FUZHOU

Rong Qiao The Bund
融侨外滩
136 Liaoyuan Road, Jinshan Street,
Rong Qiao Bund One, Tower D, L2-28/29,
Cangshan District, Fuzhou, China
Tel: +86 591 8786 3435

三亚 SANYA

Summer Station Sanya
三亚夏日站
4th floor, Tower 1,
No.2 of Yu Xiu Road,
Sanya, Hainan, China
Tel: +86 898 3180 1666

上海 SHANGHAI

IAPM Mall
环贸 IAPM 商场
999 Huaihai Middle Road, IAPM L5-502,
Xu Hui District, Shanghai 200030, China
Tel: +86 21 6466 3435

IFC Mall
上海国金中心商场
8 Century Avenue IFC, L3-10, Pudong
New District, Shanghai 200000, China
Tel: +86 21 6895 3977

L'Avenue Mall
尚嘉中心店
99 Xian Xia Road, L'Avenue Mall, LG1-LG101,
Changning District, Shanghai 200051, China
Tel: +86 21 6218 3035

曼谷 BANGKOK

Siam Paragon
991 Rama I Rd, Khwaeng Pathum Wan,
Khet Pathum Wan, Krung Thep Maha Nakhon
Bangkok 10330, Thailand
Tel: +662 162 0520 / +668 7785 7997

Iconsiam
299 Charoen Nakhon 5 Alley,
Khlong Ton Sai, Khlong San,
Bangkok 10600, Thailand
Tel: +662 118 6290 1 / +669 9110 5888

首尔 SEOUL

IFC Mall
L3 IFC Mall, 10 Gukjegeumyung-ro,
Yeongdeungpo-gu, Seoul, South Korea
Tel: +82 02 6137 5510

金边 PHNOM PENH

Chip Mong Mega Mall 271
225 to 227, Yothapol Khemarak Phoumin Blvd (271),
Sangkat Boeung Tumpon, Khan Meanchay,
Phnom Penh, Cambodia
Tel: +855 8731 3435

雅加达 JAKARTA

Aloha PIK 2
ALOHA Unit #AL-N-01 Jalan Laksamana Yos Sudarso Kav A 01-05,
Pantai Indah Kapuk 2, Kelurahan Kosambi Timur, Kecamatan Dadap,
Kabupaten Tangerang, Provinsi Banten, Indonesia 15213

荣誉奖 AWARDS & CERTIFICATES

- MEITUAN-DIANPING 2025 — Certificate of Popularity
- EPICUREAN STAR AWARD 2024 — Best Chain Restaurant (Finalist) JUMBO Seafood
- EXCELLENT SERVICE AWARD 2024 & 2025 — JUMBO Group of Restaurant
- TATLER SINGAPORE 2023 — Best Southeast Asian Cuisine Award JUMBO Seafood
- TASTEATLAS AWARD 2023 — 150 Most Legendary Restaurant in the World JUMBO Seafood
- FLA AWARDS 2023 — International Franchisor of the Year JUMBO Seafood
- TRIPADVISOR 2017 — Certificate of Excellence
- CTRIP FOOD AWARD 2016 — JUMBO Seafood Dempsey
- SINGAPORE FOOD FESTIVAL 2006 — Awarded The Best Chilli Crab

Asal Usul Hidangan Laut Ala Singapura

THE GENESIS OF SINGAPORE-STYLE SEAFOOD

“新加坡式海鲜”的起源

Singapura, yang dikenal sebagai Kota Singa, adalah perpaduan budaya yang dinamis di mana kearifan kuliner Tionghoa, Melayu, India, dan Eurasia bertemu untuk menciptakan masakan yang unik. Di tanah ini, setiap hidangan mencerminkan harmoni budaya, dan hidangan laut ala Singapura merupakan perwakilan utama dari perpaduan rasa yang kaya ini.

Salah satu hidangan ikoniknya adalah Kepiting Cabai Singapura. Inti dari hidangan laut ala Singapura ini memadukan rempah-rempah Asia Tenggara—cabai, kunyit, serai, dan kemiri—dengan pasta kacang fermentasi Tionghoa dan saus tomat ala Barat, yang direbus hingga menjadi saus yang kompleks dan kaya rasa. Sausnya asam, manis, sedikit pedas, dan kepitingnya dilapisi aroma telur. Saus ini mempertahankan rasa manis alami kepiting sekaligus memberikan cita rasa tropis yang kuat di setiap gigitan.

Selama lebih dari 30 tahun, JUMBO Seafood tetap berdedikasi untuk menghadirkan kisah Singapura yang otentik melalui setiap gigitan cita rasa lokal. Dari kepiting hidup hingga hidangan khas, setiap kreasi merupakan penghormatan tulus kepada warisan multikultural bangsa ini.

Singapore, known as the Lion City, is a vibrant melting pot where Chinese, Malay, Indian and Eurasian culinary wisdom converge to create a cuisine uniquely its own. On this land, every dish reflects the harmony of cultures, and Singapore-style seafood stands as a prime representative of this flavorful convergence.

Among its most iconic dishes is Singapore Chilli Crab. The essence of Singapore-style seafood masterfully blends Southeast Asian spices—chilli, turmeric, lemongrass, and candlenut—with Chinese fermented bean paste and Western-style tomato ketchup, simmering into a complex and soulful sauce. The sauce is tangy, sweet, mildly spicy, and the crab is coated in the fragrance of egg. It preserves the crab’s natural sweetness while delivering tropical boldness in every bite.

For over 30 years, JUMBO Seafood has remained dedicated to delivering an authentic Singapore story through every bite of local flavour. From live crabs to signature dishes, each creation is a heartfelt tribute to the nation’s multicultural heritage.

新加坡，这座被誉为“狮城”的多元熔炉，融合了华裔、马来、印度裔与欧亚裔四大族群文化的饮食智慧，孕育出独树一帜的新加坡美食。在这片土地上，每一道菜都是文化交融的产物，而“新加坡式海鲜”正是这场味觉盛宴的代表。

其中最具代表性的，正是新加坡辣椒螃蟹。它以东南亚辛香料——辣椒、黄姜、香茅、石栗果等为基底，融入华人的豆酱、西式番茄酱，熬出一锅层次丰富的“灵魂酱汁”。与鲜活海产一同烹煮，成就独特的鲜、香、辣、甜，余韵绵长。保留蟹肉的鲜甜，又赋予热烈奔放的南洋气息。每一口，都是一场跨种族、跨文化、跨国界的味觉之旅。

三十多年来，珍宝海鲜始终坚持用一口地道风味，讲述一个真实的新加坡故事。这不仅是我们的拿手好菜，更是对多元文化的深情致敬。

Kisah Makanan Laut JUMBO

THE JUMBO SEAFOOD STORY

珍宝海鲜的故事

Pada tahun 1987, sebuah restoran makanan laut di Pantai Timur Singapura yang hampir tutup diambil alih oleh sekelompok teman. Apa yang dimulai sebagai tempat sederhana bagi teman-teman untuk berkumpul dan berbagi makanan, secara tak terduga berkembang menjadi merek nasional yang dicintai—JUMBO SEAFOOD.

Pada masa-masa awal, segalanya tidak mudah. Para pendiri secara pribadi menangani semuanya, didorong oleh satu fokus tunggal: menyempurnakan seni memasak kepiting hingga tingkat tertinggi. Kepiting Cabai Singapura yang kaya dan pedas itu segera menjadi andalan restoran dan kenangan rasa yang dibagikan lintas tiga generasi—"Untuk makanan laut, selalu JUMBO."

Selain Kepiting Cabai pemenang penghargaan, JUMBO secara inovatif menciptakan hidangan khas lainnya, seperti kepiting lada hitam, udang sereal, udang saus telur asin, baby cumi goreng. Setiap kreasi mencerminkan obsesi kami terhadap bahan-bahan premium dan pemahaman mendalam tentang cita rasa otentik Singapura.

Saat ini, JUMBO telah berkembang di Singapura, Tiongkok, dan bagian lain Asia. Untuk menghadirkan cita rasa otentik Singapura ke seluruh dunia, kami bersikeras menggunakan makanan laut segar dan menyiapkan saus secara terpusat di Singapura, sehingga memastikan cita rasa yang konsisten di semua gerai kami di seluruh dunia.

Kami percaya bahwa cita rasa sejati tidak mengenal batas. Sesungguhnya, kisah seekor kepiting dapat menghubungkan meja makan di seluruh dunia.

In 1987, a seafood restaurant on the verge of closing down on Singapore's East Coast was taken over by a group of friends. What started as a humble spot for friends to gather and share a meal unexpectedly blossomed into a beloved national brand—JUMBO SEAFOOD.

In the early days, things were far from easy. The founders personally handled everything, driven by a singular focus: perfecting the art of cooking crab to the utmost. That rich and spicy Singapore Chilli Crab soon became the restaurant's signature treasure and a taste memory shared across three generations—"For seafood, it's always JUMBO."

Beyond the Award-winning Chilli Crab, JUMBO innovatively created other signature dishes, such as black pepper crab, cereal prawns, salted egg yolk prawns, and crispy baby squid. Each creation reflects our obsession with premium ingredients and a deep understanding of authentic Singaporean flavor.

Today, JUMBO has expanded across Singapore, China, and other parts of Asia. To bring the authentic taste of Singapore to the world, we insist on using live seafood and centralized sauce preparation in Singapore, ensuring consistent flavor across all our outlets worldwide.

We believe that true flavor knows no borders. Indeed, the story of a single crab can connect dining tables around the world.

1987年，在新加坡东海岸，一家濒临关门的海鲜餐厅，被一群朋友接手。原本只是想有个可以聚餐聊天的小地方，谁曾想，这家"无心插柳"的小馆，竟一步步成长为新加坡家喻户晓的国民品牌——珍宝海鲜（JUMBO SEAFOOD）。

创业之初，举步维艰，老板们亲力亲为，只为把一只螃蟹做到极致。那道香辣浓郁的新加坡辣椒螃蟹，自此成为镇店之宝，也成为三代人"吃海鲜来珍宝"的味觉记忆。

除了屡获殊荣的辣椒螃蟹，珍宝还陆续推出黑胡椒螃蟹、麦片虾、咸蛋黄虾等经典菜品，每一道都凝聚了对食材的执着和对新加坡味道的深刻理解。

如今，珍宝已在新加坡、中国及亚洲多地开设门店。为让这份地道的新加坡味道走向世界，珍宝始终坚持使用鲜活海产，并由新加坡中央工厂统一调配酱料，确保全球门店，口味一致。

我们相信，真正的味道没有国界。一只螃蟹的故事，也可以连接世界的餐桌。

OVER 30 YEARS

OF CULINARY EXCELLENCE

-超过三十年卓越烹饪传承-

Kepiting Cabai Singapura
Peraih Penghargaan

AWARD-WINNING
SINGAPORE CHILLI CRAB

新加坡获奖
辣椒螃蟹

Kepiting hidup yang dilumuri saus lezat yang diracik secara ahli oleh koki kami dengan lebih dari 10 rempah khas Asia Tenggara, perpaduan rasa pedas yang kaya dan sedikit asam ini menyelimuti aroma telur yang lembut yang menonjolkan kesegaran kepiting. Menampilkan bahan-bahan yang menyatukan berbagai ras dan budaya, hidangan ini merupakan salah satu contoh yang melambangkan keanekaragaman budaya kuliner yang unik di Singapura.

Live crabs drenched in a mouth-watering sauce expertly fused by our chefs with a myriad of over 10 different Southeast Asian spices, this flavourful blend of spiciness tinged with a sweet sourness enfolds a subtle eggy fragrance that brings out the freshness of crab. Featuring ingredients that bring together different races and cultures, this is one dish that epitomizes the multi-faceted culinary culture that is uniquely Singapore.

辣椒螃蟹无可置疑的是珍宝最有名的一道料理。这道获得殊荣的配方始于1987年，并已通过多轮微调以展现完美。挑选最上等的鲜活螃蟹，并加入超过10种的东南亚辛香料与西方的番茄酱调制，这无懈可击的融合实实在在的代表了非常新加坡式的多元美食文化的传承。螃蟹保留其多汁又结实的肉质，散发着自然鲜甜的气息。

Kepiting Lada Hitam Khas Singapura

SIGNATURE SINGAPORE BLACK PEPPER CRAB

招牌新加坡黑胡椒螃蟹

Dimasak dalam bumbu rendaman yang kreatif yang dibuat dengan menumis mentega manis dengan campuran lada premium yang lezat yang telah dipilih dan dipanggang secara khusus, lada hitam dan putih yang harum dan pedas menonjolkan kesegaran kepiting membawa kepuasan untuk setiap pecinta rempah.

Cooked in an ingenious marinade concocted by stir-frying sweet butter with an ambrosial premium pepper mixture that has been specially selected and roasted, the fragrantly piquant black and white pepper bring out the freshness of the crab to delight any spice lover.

鲜活螃蟹成为上上之选，并融合精挑优质的黑胡椒以细工炒至香，再辅以店家特调的奶油以及浓香醇厚的酱料，将充满着镬气的螃蟹给裹个严严实实。新鲜螃蟹特有的海鲜气息，加上辛辣熏香的黑胡椒的“霸道”，无所忌惮地侵占你味蕾的触觉。

OVER 30 YEARS

OF CULINARY EXCELLENCE

- 超过三十年卓越烹饪传承 -

Scallop Dibalut Talas Goreng

Scallops wrapped in Yam Ring

荔茸带子

Kerang utuh segar dan berair yang dibungkus dalam pasta talas yang lembut dan beraroma, digoreng dan disajikan dengan saus tradisional Ngoh Hiang yang manis.

Fresh, juicy whole scallops embedded in soft, flavourful yam paste, deep-fried and served with traditional sweet *Ngoh Hiang* sauce.

新鲜多汁的带子，包裹在柔软，美味的芋泥圈中。炸至金黄香脆后，配上传统的五香酱汁。

Cakwe Dengan Pasta Seafood

Donut with Seafood Paste

苏东油条

Adonan yang diisi dengan pasta cumi, dilapisi dengan biji wijen yang harum sebelum digoreng hingga renyah keemasan dan disajikan dengan pasta udang kacang manis.

Dough fritters stuffed with cuttlefish paste coated with fragrant sesame seeds before deep frying to a delightful, golden crisp and served with sweet peanut shrimp paste.

脆炸过的金黄色苏东油条撒上香浓的芝麻后，再泸些香气扑鼻的花生虾酱，保证让食客们回味无穷，再想咬一口。

Udang Vaname Goreng Sereal

Live Prawns Stir-fried with Cereal

麦片活虾

Dilapisi sereal panggang untuk memberikan sensasi ekstra renyah, hidangan ini menghadirkan perpaduan cita rasa yang kaya dengan taburan cabai rawit dan daun kari.

Coated with toasted cereal for an additional crispy dimension, experience a myriad of flavours with its garnish of chilli padi and curry leaves.

特调的香烤麦片包囊活虾，口感酥脆，指天椒和咖喱叶点缀其间，色香味俱全，令人垂涎欲滴。

Fillet Daging Sapi dengan Saus Lada Hitam

Beef Fillet with Black Pepper Sauce

黑椒牛柳

Fillet yang dicampur dengan lada hitam bubuk kemudian ditumis hingga menghasilkan aroma asap dengan sedikit rasa pedas dan manis yang lembut.

The fillet is mixed with ground black pepper and seasoning then sautéed to ignite a smoky fragrance with slight spiciness and subtle sweetness.

牛柳微辛辣带甜，辅以焦糖洋葱圈，浓郁的牛油香味混合黑胡椒的微辣，更添了丰富的口感。

Baby Cumi Goreng Garing
Crispy-fried Baby Squid
脆炸苏东仔

Cumi baby segar yang dimarinasi dengan saus tiram lalu digoreng hingga renyah sempurna, disajikan dengan taburan wijen untuk aroma yang lebih harum — pilihan pembuka yang sempurna sebelum menikmati hidangan utama.

Deep-fried fresh baby squids marinated with oyster sauce, delectably crispy and crunchy, then sprinkled with sesame seeds for added fragrance make the perfect appetiser before any meal.

经耗油腌制的新鲜苏东仔在炸得酥脆后，再撒上芝麻增添风味，成为最佳开胃前菜！

Daging Asap Seafood Dengan Saus Krim Salad
Seafood Bacon Roll tossed with Salad Cream
沙律烟肉卷

Perpaduan sempurna bagi pecinta daging dan hidangan laut, rasakan simfoni cita rasa dengan pasta hidangan laut segar yang dibungkus dengan irisan bacon gurih dan dilapisi krim salad yang menyegarkan.

A match made in heaven for meat and seafood lovers, experience a symphony of flavours with fresh seafood paste wrapped in savoury bacon strips and layered refreshing salad cream.

层层咸香培根包裹着新鲜海鲜馅料，呈现中西合璧的绝妙搭配；再配上清爽的沙拉酱，令爱吃肉与海鲜的食客回味难忘。

Lobster Tumis Dengan Saus Telur Asin
Lobster Stir-fried with Golden Salted Egg
咸蛋金沙炒龙虾

Lobster segar diselimuti saus telur asin keemasan yang lembut, menghadirkan perpaduan rasa gurih dan aroma mentega harum yang menggugah selera di setiap gigitan.

Succulent lobster coated in a velvety golden salted egg sauce, offering an irresistible combination of savoury flavours and fragrant buttery aroma in every bite.

鲜嫩龙虾裹上浓郁金黄咸蛋黄酱，每一口都散发咸香滋味与诱人牛油香气，令人回味无穷。

Iga Babi Panggang Saus Moka
Mocha Pork Ribs
摩卡排骨

Iga babi direndam dalam campuran bumbu rahasia kemudian digoreng hingga renyah di luar dan lembut di dalam, sebelum dilumuri dengan saus kopi yang kaya rasa yang dijamin akan meninggalkan kesan mendalam di mulut anda.

The pork ribs are marinated in a secret blend then fried till crispy on the outside and juicy on the inside, before being coated with a robust coffee sauce that guarantees to linger in your mouth.

排骨烹饪之前佐以各种香料悉心腌制再炸至外脆内嫩，最出彩的是，由大厨淋上焦香扑鼻的独家摩卡酱汁，风味盈溢，唇齿余韵。

Tumis Kangkung Dengan Sambal
***Kang Kong* Stir-fried with Sambal**
马来风光

Sayuran khas Asia Tenggara yang wajib dicoba, hidangan sayuran hijau ini diperkaya dengan sensasi pedas sambal serta aroma harum dari udang kering, bawang putih, bawang merah, sereh, dan berbagai rempah pilihan lainnya.

The quintessential Southeast Asian vegetable to try, this plate of leafy greens is brought to life by the sensational spice of Sambal chilli, drenched in the fragrance of dried shrimps, garlic, shallots, lemongrass and much more.

该道东南亚经典菜肴是由叁巴酱、虾米、大蒜、红葱头，香茅等食材经过爆香的方式炒制而成。其独特的辛辣口感使这道菜肴广受欢迎。

Gurame Goreng Saus Nyonya
Gourami Deep-fried with Nonya Sauce
娘惹炸古拉米

Saus khas Peranakan menjadi daya tarik utama dalam hidangan Gurame goreng ini. Perpaduan gula aren dan susu menghadirkan keseimbangan rasa antara pedas ringan, manis, dan sedikit asam yang terasa segar di setiap suapan.

The Nonya-inspired sauce takes centre stage with this dish of deep-fried Gourami. Raw sugar and milk balances the mild spiciness with some sweet and tangy that is instantly refreshing.

娘惹风味酱是不可或缺的重头戏，赋子古拉米的香气。片糖和淡奶也加入阵容，让味道带有甜酸，微辣的清新。

MAKANAN PEMBUKA
APPETISERS
开胃前菜

食 101

Kulit Ikan dengan Saus Telur Asin

Golden Salted Egg Fish Skin
咸蛋金沙鱼皮

Kulit ikan renyah yang dilapisi bumbu telur asin yang kaya rasa, menghadirkan perpaduan gurih sempurna dan kerenyahan yang bikin nagih di setiap gigitan.

Crispy fish skin coated in a rich golden salted egg yolk seasoning, delivering the perfect balance of savoury flavour and addictive crunch in every bite.

酥脆鱼皮均匀裹上浓郁金黄的咸蛋黄调味，每一口都散发浓厚咸香，带来令人上瘾的酥脆口感与丰富层次。

128 份 / Per Portion

Harga tercantum dalam ribuan Rupiah (IDR'000) dan belum termasuk pajak serta biaya layanan yang berlaku. Makanan kami mungkin mengandung atau bersentuhan dengan (namun tidak terbatas pada) susu, telur, ikan, kerang, kacang pohon, kacang tanah, gandum, dan kedelai. Silakan berbicara dengan staf layanan kami jika Anda memiliki kekhawatiran. | Prices are quoted in IDR'000 and subject to prevailing taxes and service charge. Our food may contain or come into contact with (but not limited to) milk, eggs, fish, shellfish, tree nuts, peanuts, wheat and soybeans. Please speak to our service staff if you have any concerns. | 价格以印尼盾千元（IDR'000）标示，另需加收现行消费税及服务费。我们的食物可能含有或接触过（包含但不局限于）牛奶，鸡蛋，鱼，贝类，坚果，花生，小麦和大豆。如果您有任何担忧，请与我们的服务员联系。

Menu Rekomendasi
Recommended Dish
推荐菜

食 Hidangan Khas
Signature Dish
招牌菜

Cakwe Seafood dengan Krim Salad
Seafood Donut tossed in Salad Cream
鲜果生汁油条

128 份 / Per Portion

Salad Jamur Kuping Dingin
Chilled Black Fungus Salad
凉拌黑木耳

68 份 / Per Portion

Ubur-Ubur Marinasi Dingin
Chilled Marinated Jellyfish
生捞海蜇

98 份 / Per Portion

105. Timun Pedas Dingin
Chilled Spicy Cucumber
香辣拍青瓜

60 份 / Per Portion

106. Udang Pedas Dingin
Chilled Spicy Prawns
酸辣虾

148 份 / Per Portion

Harga tercantum dalam ribuan Rupiah (IDR'000) dan belum termasuk pajak serta biaya layanan yang berlaku. Makanan kami mungkin mengandung atau bersentuhan dengan (namun tidak terbatas pada) susu, telur, ikan, kerang, kacang pohon, kacang tanah, gandum, dan kedelai. Silakan berbicara dengan staf layanan kami jika Anda memiliki kekhawatiran. | Prices are quoted in IDR'000 and subject to prevailing taxes and service charge. Our food may contain or come into contact with (but not limited to) milk, eggs, fish, shellfish, tree nuts, peanuts, wheat and soybeans. Please speak to our service staff if you have any concerns. | 价格以印尼盾千元（IDR'000）标示，另需加收现行消费税及服务费。我们的食物可能含有或接触过（包含但不局限于）牛奶，鸡蛋，鱼，贝类，坚果，花生，小麦和大豆。如果您有任何担忧，请与我们的服务员联系。

Menu Rekomendasi
Recommended Dish
推荐菜

Hidangan Khas
Signature Dish
招牌菜

SUP
SOUP
汤

201

Sup Tom Yum Seafood
Seafood Tom Yum Soup
冬阴海鲜汤

Sup Tom Yum yang pekat dan asam dengan udang, kerang dan ikan, diresapi dengan rempah-rempah aromatik untuk perpaduan rasa yang pekat dan menyegarkan.

A bold and tangy Tom Yum soup with prawns, clams, and fish, infused with aromatic herbs and spices for a vibrant, invigorating flavour.

一款风味浓郁、酸辣开胃的冬阴功汤，精选鲜虾、啦啦与鱼肉熬煮，融合香茅、南姜、柠檬叶等香料，层次鲜明，带来鲜活而令人振奋的热带风味。

200 小 / S　300 中 / M　400 大 / L

202. **Sup Kaldu Premium Kerang Dan Sawi Putih** — 318 每份 / Portion
Clams and Napa Cabbage in Superior Soup
津白啦啦汤

	每位 / Per Person	小 / S	中 / M	大 / L
203. **Sup Labu dengan Seafood** Seafood Pumpkin Thick Soup 金罗海皇羹	108	220	330	440
204. **Sup Perut Ikan dan Daging Kepiting** Braised Crab Meat and Fish Maw Thick Soup 蟹肉鱼鳔羹	148	300	450	600
205. **Sup Sirip Hiu ala Thailand Dalam Claypot** Braised Thai-style Superior Shark`s Fin in Claypot 泰式砂煲蟹肉鲍翅	428			
206. **Sup Sirip Hiu dengan Daging Kepiting** Braised Shark`s Fin Soup with Crab Meat 红烧蟹肉鱼翅	288	400	600	800

Harga tercantum dalam ribuan Rupiah (IDR'000) dan belum termasuk pajak serta biaya layanan yang berlaku. Makanan kami mungkin mengandung atau bersentuhan dengan (namun tidak terbatas pada) susu, telur, ikan, kerang, kacang pohon, kacang tanah, gandum, dan kedelai. Silakan berbicara dengan staf layanan kami jika Anda memiliki kekhawatiran. | Prices are quoted in IDR'000 and subject to prevailing taxes and service charge. Our food may contain or come into contact with (but not limited to) milk, eggs, fish, shellfish, tree nuts, peanuts, wheat and soybeans. Please speak to our service staff if you have any concerns. | 价格以印尼盾千元（IDR'000）标示，另需加收现行消费税及服务费。我们的食物可能含有或接触过（包含但不局限于）牛奶，鸡蛋，鱼，贝类，坚果，花生，小麦和大豆。如果您有任何担忧，请与我们的服务员联系。

Menu Rekomendasi
Recommended Dish
推荐菜

Hidangan Khas
Signature Dish
招牌菜

207

Irisan Abalon 4 Kepala dengan Jamur Shiitake dan Sayuran Pilihan

Sliced 4-head Abalone Braised with Shiitake Mushroom and Seasonal Vegetable

红煨四头鲜鲍片花菇扒时蔬

478 每粒 / Piece

208

Abalon Utuh 4 Kepala dengan Saus Abalon & Sayuran Pilihan

Whole 4-head Abalone Braised with Abalone Sauce and Seasonal Vegetable

红煨原只四头鲜鲍

438 每粒 / Piece

Harga tercantum dalam ribuan Rupiah (IDR'000) dan belum termasuk pajak serta biaya layanan yang berlaku. Makanan kami mungkin mengandung atau bersentuhan dengan (namun tidak terbatas pada) susu, telur, ikan, kerang, kacang pohon, kacang tanah, gandum, dan kedelai. Silakan berbicara dengan staf layanan kami jika Anda memiliki kekhawatiran. | Prices are quoted in IDR'000 and subject to prevailing taxes and service charge. Our food may contain or come into contact with (but not limited to) milk, eggs, fish, shellfish, tree nuts, peanuts, wheat and soybeans. Please speak to our service staff if you have any concerns. | 价格以印尼盾千元（IDR'000）标示，另需加收现行消费税及服务费。我们的食物可能含有或接触过（包含但不局限于）牛奶，鸡蛋，鱼，贝类，坚果，花生，小麦和大豆。如果您有任何担忧，请与我们的服务员联系。

Menu Rekomendasi
Recommended Dish
推荐菜

Hidangan Khas
Signature Dish
招牌菜

食 301

Ayam Goreng Bawang Putih

Garlic Fried Chicken
蒜香炸子鸡

Kulit ayam berwarna keemasan yang renyah dengan aroma bawang putih yang menggugah selera, serta daging yang lembut dan juicy di dalam. Dimarinasi dengan racikan bawang putih rahasia lalu digoreng hingga sempurna. Setiap gigitan menghadirkan kerenyahan yang memuaskan dengan cita rasa bawang putih yang kaya dan tahan lama di lidah.

Crispy golden skin bursting with garlic aroma, tender juicy meat inside. Marinated in secret garlic blend, deep-fried to perfection - each bite delivers a crispy crunch with rich garlic flavour that lingers.

金黄酥脆的外皮囊满蒜香，内里鸡肉鲜嫩多汁。特制蒜蓉腌制，高温锁鲜油炸，每一口都外焦里嫩，蒜香浓郁，回味无穷。

130 半只 / Half　258 一只 / Whole

Harga tercantum dalam ribuan Rupiah (IDR'000) dan belum termasuk pajak serta biaya layanan yang berlaku. Makanan kami mungkin mengandung atau bersentuhan dengan (namun tidak terbatas pada) susu, telur, ikan, kerang, kacang pohon, kacang tanah, gandum, dan kedelai. Silakan berbicara dengan staf layanan kami jika Anda memiliki kekhawatiran. | Prices are quoted in IDR'000 and subject to prevailing taxes and service charge. Our food may contain or come into contact with (but not limited to) milk, eggs, fish, shellfish, tree nuts, peanuts, wheat and soybeans. Please speak to our service staff if you have any concerns. | 价格以印尼盾千元（IDR'000）标示，另需加收现行消费税及服务费。我们的食物可能含有或接触过（包含但不局限于）牛奶，鸡蛋，鱼，贝类，坚果，花生，小麦和大豆。如果您有任何担忧，请与我们的服务员联系。

Menu Rekomendasi
Recommended Dish
推荐菜

食 Hidangan Khas
Signature Dish
招牌菜

Fillet Daging Sapi dengan Saus Lada Hitam

Beef Fillet with Black Pepper Sauce

黑椒牛柳

208 每件 / Piece

Daging Babi Asam Manis

Sweet and Sour Pork

咕噜肉

228 小 / S 342 中 / M 456 大 / L

Iga Babi Panggang Saus Moka

Mocha Pork Ribs

摩卡排骨

328 小 / S 492 中 / M 656 大 / L

Ayam Goreng Moka

Mocha Fried Chicken

摩卡鸡柳

228 小 / S 342 中 / M 456 大 / L

Harga tercantum dalam ribuan Rupiah (IDR'000) dan belum termasuk pajak serta biaya layanan yang berlaku. Makanan kami mungkin mengandung atau bersentuhan dengan (namun tidak terbatas pada) susu, telur, ikan, kerang, kacang pohon, kacang tanah, gandum, dan kedelai. Silakan berbicara dengan staf layanan kami jika Anda memiliki kekhawatiran. | Prices are quoted in IDR'000 and subject to prevailing taxes and service charge. Our food may contain or come into contact with (but not limited to) milk, eggs, fish, shellfish, tree nuts, peanuts, wheat and soybeans. Please speak to our service staff if you have any concerns. | 价格以印尼盾千元（IDR'000）标示，另需加收现行消费税及服务费。我们的食物可能含有或接触过（包含但不局限于）牛奶，鸡蛋，鱼，贝类，坚果，花生，小麦和大豆。如果您有任何担忧，请与我们的服务员联系。

Menu Rekomendasi
Recommended Dish
推荐菜

Hidangan Khas
Signature Dish
招牌菜

402E

Lobster Hijau Panggang dengan Saus Mentaiko

Grilled Green Lobster with Mentaiko

明太子烤青龙虾

Lobster Hijau yang dipanggang hingga sempurna, disajikan dengan saus mentaiko yang creamy dan kaya rasa, menghadirkan perpaduan smoky, gurih, dan umami yang nikmat di setiap gigitan.

Succulent green lobster topped with luscious mentaiko sauce and grilled to perfection, offering a delightful balance of smoky richness and umami flavours.

鲜嫩的青龙虾铺上浓郁香醇的明太子酱，烤至金黄诱人，烟熏香气与鲜美海味交织融合，带来层次丰富，令人回味无穷的奢华滋味。

168 100克 / g

Tambahan Biaya Berlaku untuk Saus Mentaiko
Additional Charge for Mentaiko Sauce
明太子酱另加收费

Harga tercantum dalam ribuan Rupiah (IDR'000) dan belum termasuk pajak serta biaya layanan yang berlaku. Makanan kami mungkin mengandung atau bersentuhan dengan (namun tidak terbatas pada) susu, telur, ikan, kerang, kacang pohon, kacang tanah, gandum, dan kedelai. Silakan berbicara dengan staf layanan kami jika Anda memiliki kekhawatiran. | Prices are quoted in IDR'000 and subject to prevailing taxes and service charge. Our food may contain or come into contact with (but not limited to) milk, eggs, fish, shellfish, tree nuts, peanuts, wheat and soybeans. Please speak to our service staff if you have any concerns. | 价格以印尼盾千元（IDR'000）标示，另需加收现行消费税及服务费。我们的食物可能含有或接触过（包含但不局限于）牛奶，鸡蛋，鱼，贝类，坚果，花生，小麦和大豆。如果您有任何担忧，请与我们的服务员联系。

Menu Rekomendasi
Recommended Dish
推荐菜

Hidangan Khas
Signature Dish
招牌菜

401. **Sate Ayam JUMBO**
JUMBO Chicken Satay
鸡肉沙爹

120 6串 / Sticks

Pilihan Seafood
Choice of Seafood
可选海鲜

402.
Lobster Hijau
Green Lobster
青龙虾
168 100克 / g

403.
Udang Windu
King Prawn
大老虎虾
148 只 / Per piece

404.
Cumi (400g)
Squid (400g)
苏东（400克）
298 份 / Per portion

Pilihan Ikan Bakar
Choice of Grilled Fish
可选烤鱼

405.
Ikan Gurame
Gourami
古拉米
28 100克 / g

406.
Ikan Kakap Putih
Seabass
金目鲈
38 100克 / g

407.
Ikan Bawal Putih
Silver Pomfret
银鲳
48 100克 / g

408.
Ikan Pari
Stingray
魔鬼鱼
38 100克 / g

Pilihan Rasa / Choice of Flavours / 可选口味

A. Sea Salt
Sea Salt
海盐

B. Cabai Hijau
Green Chilli
青辣椒

C. Cabai Merah
Red Chilli
红烧辣椒

D. Saus Manis
Sweet Sauce
甜酱

E. Saus Keju Mentaiko
Cheese-baked Mentaiko
芝士明太子焗
Tambahan Additional 另加 8 100 克/g
(Hanya untuk pemesanan menu no. 402 dan 403, only applicable for 402 and 403，仅限于402 和 403)

404B

Cumi Panggang
Grilled Squid
烧烤苏东
298 份 / Per portion

401

Sate Ayam JUMBO
JUMBO Chicken Satay
鸡肉沙爹
120 6串 / Sticks

MAKANAN LAUT
SEAFOOD
海产

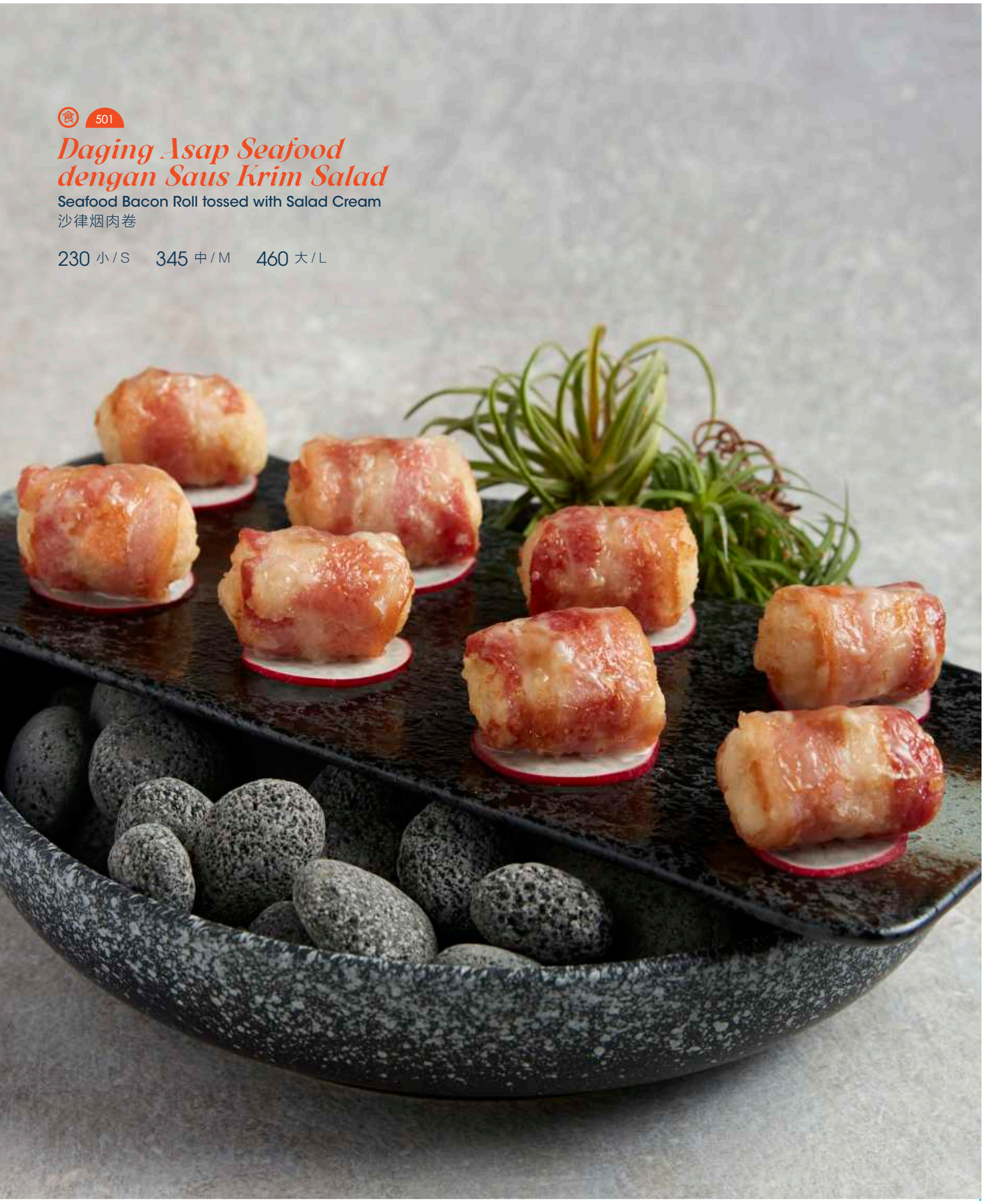
食 501

Daging Asap Seafood dengan Saus Krim Salad

Seafood Bacon Roll tossed with Salad Cream

沙律烟肉卷

230 小 / S　345 中 / M　460 大 / L



Harga tercantum dalam ribuan Rupiah (IDR'000) dan belum termasuk pajak serta biaya layanan yang berlaku. Makanan kami mungkin mengandung atau bersentuhan dengan (namun tidak terbatas pada) susu, telur, ikan, kerang, kacang pohon, kacang tanah, gandum, dan kedelai. Silakan berbicara dengan staf layanan kami jika Anda memiliki kekhawatiran. | Prices are quoted in IDR'000 and subject to prevailing taxes and service charge. Our food may contain or come into contact with (but not limited to) milk, eggs, fish, shellfish, tree nuts, peanuts, wheat and soybeans. Please speak to our service staff if you have any concerns. | 价格以印尼盾千元（IDR'000）标示，另需加收现行消费税及服务费。我们的食物可能含有或接触过（包含但不局限于）牛奶，鸡蛋，鱼，贝类，坚果，花生，小麦和大豆。如果您有任何担忧，请与我们的服务员联系。

Menu Rekomendasi
Recommended Dish
推荐菜

食 Hidangan Khas
Signature Dish
招牌菜

食 Baby Cumi Goreng Garing

Crispy-fried Baby Squid

脆炸苏东仔

98 小 / S　147 中 / M　196 大 / L

食 Cakwe dengan Pasta Seafood

Donut With Seafood Paste

苏东油条

208 小 / S　312 中 / M　416 大 / L

食 Scallop Dibalut Talas Goreng

Scallops wrapped in Yam Ring

荔茸带子

300 小 / S　450 中 / M　600 大 / L

Saus Kepiting Cabai dengan *Man Tou* Goreng

Chilli Crab Meat Sauce with Fried *Man Tou*

辣椒蟹肉汁配炸馒头

228 份 / Per Portion

Harga tercantum dalam ribuan Rupiah (IDR'000) dan belum termasuk pajak serta biaya layanan yang berlaku. Makanan kami mungkin mengandung atau bersentuhan dengan (namun tidak terbatas pada) susu, telur, ikan, kerang, kacang pohon, kacang tanah, gandum, dan kedelai. Silakan berbicara dengan staf layanan kami jika Anda memiliki kekhawatiran. | Prices are quoted in IDR'000 and subject to prevailing taxes and service charge. Our food may contain or come into contact with (but not limited to) milk, eggs, fish, shellfish, tree nuts, peanuts, wheat and soybeans. Please speak to our service staff if you have any concerns. | 价格以印尼盾千元（IDR'000）标示，另需加收现行消费税及服务费。我们的食物可能含有或接触过（包含但不局限于）牛奶，鸡蛋，鱼，贝类，坚果，花生，小麦和大豆。如果您有任何担忧，请与我们的服务员联系。

Menu Rekomendasi
Recommended Dish
推荐菜

食 Hidangan Khas
Signature Dish
招牌菜

LOBSTER & KERANG HIDUP
LIVE LOBSTER & CLAM
生猛活龙虾与蚌类

Pilihan Lobster Hidup
Choice of Live Lobster
可选活龙虾

601.
Lobster Mutiara
Flower Lobster
花龙虾
288 100克 / g

602.
Lobster Hijau
Green Lobster
青龙虾
168 100克 / g

Teknik Memasak / Cooking Style / 可选煮法

A. Dingin Dengan Salad Buah
Chill with Salad Cream and Mixed Fruits
鲜果沙律

食 B. Dimasak Perlahan dengan Kaldu Premium
Braise with Superior Broth
上汤焗

C. Kukus dengan Arak Cina Dan Putih Telur
Steam with Chinese Wine and Egg White
花雕蛋白蒸

D. Kukus dengan Bawang Putih Cincang
Steam with Minced Garlic
蒜蓉蒸

E. Tumis dengan Jahe Dan Daun Bawang
Stir-fry with Ginger and Spring Onions
姜葱炒

食 F. Tumis Telur Asin
Stir-fry with Golden Salted Egg
咸蛋金沙炒

食 **Lobster Hijau Dimasak Perlahan dengan Kaldu Premium**
Green Lobster Braised with Superior Broth
上汤焗青龙虾

168 100克 / g

Harga tercantum dalam ribuan Rupiah (IDR'000) dan belum termasuk pajak serta biaya layanan yang berlaku. Makanan kami mungkin mengandung atau bersentuhan dengan (namun tidak terbatas pada) susu, telur, ikan, kerang, kacang pohon, kacang tanah, gandum, dan kedelai. Silakan berbicara dengan staf layanan kami jika Anda memiliki kekhawatiran. | Prices are quoted in IDR'000 and subject to prevailing taxes and service charge. Our food may contain or come into contact with (but not limited to) milk, eggs, fish, shellfish, tree nuts, peanuts, wheat and soybeans. Please speak to our service staff if you have any concerns. | 价格以印尼盾千元（IDR'000）标示，另需加收现行消费税及服务费。我们的食物可能含有或接触过（包含但不局限于）牛奶，鸡蛋，鱼，贝类，坚果，花生，小麦和大豆。如果您有任何担忧，请与我们的服务员联系。

Menu Rekomendasi
Recommended Dish
推荐菜

食 Hidangan Khas
Signature Dish
招牌菜

603. **Sapo Lobster Hijau dengan Soun dan Saus *Sha Cha***
Green Lobster Braised with Glass Vermicelli and *Sha Cha* Sauce
青龙虾沙茶粉丝煲

698 份 / Per Portion

604. **Kerang Tumis Saus *Kum Hiong***
Stir-fried Clams in *Kum Hiong* Style
甘香啦啦

90 小 / S　135 中 / M　180 大 / L

605. **Kerang Tumis Jahe dan Daun Bawang**
Stir-fried Clams with Ginger and Spring Onions
姜葱炒啦啦

90 小 / S　135 中 / M　180 大 / L

IKAN HIDUP
LIVE FISH
游水活鱼

702A

Ikan Malas Kukus Dengan Kecap Asin

Soon Hock (Marble Goby) Steamed with Soya Sauce
清蒸笋壳

Dikukus dengan teknik yang sempurna untuk mempertahankan tekstur dagingnya yang lembut dan rasa manis alaminya, ikan gobi marmer hidup ini dibalut tipis dengan saus kedelai yang harum untuk meningkatkan cita rasanya yang ringan dan lembut. Setiap suapan terasa lembut, lezat, dan nikmat.

Expertly steamed to preserve its tender flesh and natural sweetness, the live marble goby is lightly dressed with fragrant soya sauce to enhance its clean, delicate flavours. Each mouthful is moist, succulent, and refined.

鲜活的笋壳鱼以清蒸方式精心烹调，完整保留鱼肉的嫩滑口感与天然鲜甜，再轻淋香气四溢的酱油，进一步衬托其清新细腻的风味。每一口都鲜嫩多汁，呈现鲜美而精致的味觉享受。

78 100克 / g

Harga tercantum dalam ribuan Rupiah (IDR'000) dan belum termasuk pajak serta biaya layanan yang berlaku. Makanan kami mungkin mengandung atau bersentuhan dengan (namun tidak terbatas pada) susu, telur, ikan, kerang, kacang pohon, kacang tanah, gandum, dan kedelai. Silakan berbicara dengan staf layanan kami jika Anda memiliki kekhawatiran. | Prices are quoted in IDR'000 and subject to prevailing taxes and service charge. Our food may contain or come into contact with (but not limited to) milk, eggs, fish, shellfish, tree nuts, peanuts, wheat and soybeans. Please speak to our service staff if you have any concerns. | 价格以印尼盾千元（IDR'000）标示，另需加收现行消费税及服务费。我们的食物可能含有或接触过（包含但不局限于）牛奶，鸡蛋，鱼，贝类，坚果，花生，小麦和大豆。如果您有任何担忧，请与我们的服务员联系。

Menu Rekomendasi
Recommended Dish
推荐菜

Hidangan Khas
Signature Dish
招牌菜

706D

Ikan Gurame Goreng Saus Nyonya

Gourami Deep-fried with Nonya Sauce

娘惹炸古拉米

28 100克 / g

Pilihan Ikan Hidup

Choice of Live Fish

可选活鱼

701.
Ikan Kerapu Tungsing
Coral Garoupa
东星红斑
188 100克 / g

702.
Ikan Malas
Soon Hock (Marble Goby)
笋壳
78 100克 / g

703.
Ikan Kerapu Bintang
Garoupa
星斑
108 100克 / g

704.
Ikan Kerapu Long Hu
Long Hu Garoupa
龙虎斑
48 100克 / g

705.
Ikan Kakap Putih
Seabass
金目鲈
38 100克 / g

706.
Ikan Gurame
Gourami
古拉米
28 100克 / g

Teknik Memasak / Cooking Style / 可选煮法

A. Kukus dengan Kecap Asin
Steam with Soya Sauce
清蒸

B. Kukus dengan Bawang Putih Cincang
Steam with Minced Garlic
蒜蓉蒸

C. Kukus dengan Saus Nyonya
Steam with Nonya Sauce
娘惹蒸

食 D. Goreng Saus Nyonya
Deep-fry with Nonya Sauce
娘惹炸

食 E. Goreng Saus Tiram
Deep-fry with Oyster Sauce
油浸

F. Goreng Saus Asam Manis
Deep-fry with Sweet and Sour Sauce
酸甜炸

Harga tercantum dalam ribuan Rupiah (IDR'000) dan belum termasuk pajak serta biaya layanan yang berlaku. Makanan kami mungkin mengandung atau bersentuhan dengan (namun tidak terbatas pada) susu, telur, ikan, kerang, kacang pohon, kacang tanah, gandum, dan kedelai. Silakan berbicara dengan staf layanan kami jika Anda memiliki kekhawatiran. | Prices are quoted in IDR'000 and subject to prevailing taxes and service charge. Our food may contain or come into contact with (but not limited to) milk, eggs, fish, shellfish, tree nuts, peanuts, wheat and soybeans. Please speak to our service staff if you have any concerns. | 价格以印尼盾千元（IDR'000）标示，另需加收现行消费税及服务费。我们的食物可能含有或接触过（包含但不局限于）牛奶，鸡蛋，鱼，贝类，坚果，花生，小麦和大豆。如果您有任何担忧，请与我们的服务员联系。

Menu Rekomendasi
Recommended Dish
推荐菜

食 Hidangan Khas
Signature Dish
招牌菜

UDANG HIDUP
LIVE PRAWN
活虾

食 **Udang Vaname Goreng Sereal**
Live Prawns Stir-fried with Cereal
麦片活虾
160 小 / S　240 中 / M　320 大 / L

Udang Vaname Kukus dengan Bawang Putih Cincang
Live Prawns Steamed with Minced Garlic
蒜蓉蒸活虾
160 小 / S　240 中 / M　320 大 / L

Udang Vaname Rebus
Poached Live Prawns
白灼虾
160 小 / S　240 中 / M　320 大 / L

食 804. **Udang Vaname Tumis Saus Telur Asin**
Live Prawns Stir-fried with Golden Salted Egg
咸蛋金沙活虾
160 小 / S　240 中 / M　320 大 / L

Harga tercantum dalam ribuan Rupiah (IDR'000) dan belum termasuk pajak serta biaya layanan yang berlaku. Makanan kami mungkin mengandung atau bersentuhan dengan (namun tidak terbatas pada) susu, telur, ikan, kerang, kacang pohon, kacang tanah, gandum, dan kedelai. Silakan berbicara dengan staf layanan kami jika Anda memiliki kekhawatiran. | Prices are quoted in IDR'000 and subject to prevailing taxes and service charge. Our food may contain or come into contact with (but not limited to) milk, eggs, fish, shellfish, tree nuts, peanuts, wheat and soybeans. Please speak to our service staff if you have any concerns. | 价格以印尼盾千元（IDR'000）标示，另需加收现行消费税及服务费。我们的食物可能含有或接触过（包含但不局限于）牛奶，鸡蛋，鱼，贝类，坚果，花生，小麦和大豆。如果您有任何担忧，请与我们的服务员联系。

Menu Rekomendasi
Recommended Dish
推荐菜

食 Hidangan Khas
Signature Dish
招牌菜

UDANG SEGAR
FRESH PRAWN
鲜虾

食 **Udang Kupas Goreng Telur Asin**
Shelled Prawns Stir-fried with Golden Salted Egg
咸蛋金沙虾球

160 小 / S　240 中 / M　320 大 / L

食 **Udang Kupas Goreng Sereal**
Shelled Prawns Stir-fried with Cereal
麦片虾球

160 小 / S　240 中 / M　320 大 / L

食 **Udang Windu Panggang dengan Saus Keju Mentaiko**
Cheese-baked Mentaiko King Prawn
芝士明太子焗大老虎虾

156 只 / Per Piece

807. **Udang Kupas Saus Asam Manis**
Shelled Prawns Stir-fried with Sweet and Sour Sauce
酸甜虾球

160 小 / S　240 中 / M　320 大 / L

808. **Udang Mayonaise Dingin dengan Buah Segar**
Chilled Mayo Prawns with Fresh Fruits
鲜果沙律虾球

160 小 / S　240 中 / M　320 大 / L

Harga tercantum dalam ribuan Rupiah (IDR'000) dan belum termasuk pajak serta biaya layanan yang berlaku. Makanan kami mungkin mengandung atau bersentuhan dengan (namun tidak terbatas pada) susu, telur, ikan, kerang, kacang pohon, kacang tanah, gandum, dan kedelai. Silakan berbicara dengan staf layanan kami jika Anda memiliki kekhawatiran. | Prices are quoted in IDR'000 and subject to prevailing taxes and service charge. Our food may contain or come into contact with (but not limited to) milk, eggs, fish, shellfish, tree nuts, peanuts, wheat and soybeans. Please speak to our service staff if you have any concerns. | 价格以印尼盾千元（IDR'000）标示，另需加收现行消费税及服务费。我们的食物可能含有或接触过（包含但不局限于）牛奶，鸡蛋，鱼，贝类，坚果，花生，小麦和大豆。如果您有任何担忧，请与我们的服务员联系。

Menu Rekomendasi
Recommended Dish
推荐菜

食 Hidangan Khas
Signature Dish
招牌菜

902
901

Pilihan Kepiting Hidup
CHOICE OF LIVE CRAB
生猛螃蟹

901. **Kepiting Alaska**
Alaskan Crab
阿拉斯加帝王蟹

460 100克 / g

Umumnya berasal dari perairan jernih Laut Bering, Kepiting Alaska mendapatkan namanya karena ukurannya yang besar dan kaki-kakinya yang panjang dan ikonik –daging kepiting ini memiliki rasa manis yang khas dan berbeda dari yang lain; teksturnya jauh lebih segar, lembut, dan halus saat digigit.

Commonly sourced from the pristine waters of the Bering Sea, the Alaskan King Crab earns its namesake with its sumptuous size and iconic, long legs – the meat of this crab boasts a distinctive sweetness unlike any other; its texture exceedingly more fresh, delicate and softer in bite.

阿拉斯加帝王蟹一般源自于白令海的原始水域，以庞大的身形和标志性长腿而闻名于世。此蟹类的肉具有与众不同的独特甜味;质感非常爽口、肉质细嫩，咬嚼时更为柔软。

902. **Kepiting Bakau**
Mud Crab
青蟹

58 100克 / g
Small (500–699 克 g)

78 100克 / g
Medium (700–999 克 g)

118 100克 / g
Large (1公斤以上 / Above 1 kg)

Berasal dari berbagai negara termasuk, tetapi tidak terbatas pada, Sri Lanka, India, Filipina, dan Australia: Kepiting bakau terkenal karena dagingnya yang seputih salju dengan sedikit rasa manis - sangat juicy dan kenyal, kepiting yang lezat ini menyerap setiap tetes rasa yang kaya dan tajam.

With origins rooted in a variety of countries including, but not limited to, Sri Lanka, India, Philippines, and Australia: The Mud Crab is heralded for its snow-white flesh with just a tinge of sweetness – exceptionally juicy and meaty, this succulent crustacean soaks up every ounce of rich, piquant flavour.

青蟹原产于多个国家，例如斯里兰卡、印度、菲律宾和澳大利亚。青蟹虽然以它雪白鲜甜的肉而闻名，但也因肥厚多汁的肉质广受喜爱。

Cara Masak Kepiting Hidup

LIVE CRAB COOKING STYLES

活蟹料理

食 A. Kepiting Saus Cabai Juara

Award-Winning Chilli Crab

获奖辣椒蟹

Kepiting hidup yang dilumuri saus lezat yang diracik secara ahli oleh koki kami dengan lebih dari 10 rempah khas Asia Tenggara, perpaduan rasa pedas yang kaya dan sedikit asam ini menyelimuti aroma telur yang lembut yang menonjolkan kesegaran kepiting. Menampilkan bahan-bahan yang menyatukan berbagai ras dan budaya, hidangan ini merupakan salah satu contoh yang melambangkan budaya kuliner multifaset yang unik di Singapura.

Live crabs drenched in a mouth-watering sauce expertly fused by our chefs with a myriad of over 10 different Southeast Asian spices, this flavourful blend of spiciness tinged with a sweet sourness enfolds a subtle eggy fragrance that brings out the freshness of crab. Featuring ingredients that bring together different races and cultures, this is one dish that epitomizes the multi-faceted culinary culture that is uniquely Singapore.

辣椒螃蟹无可置疑的是珍宝最有名的一道料理。这道获得殊荣的配方始于1987年，并已通过多轮微调以展现完美。挑选最上等的鲜活青蟹，并加入超过10种的东南亚辛香料与西方的番茄酱调制，这无懈可击的融合实实在在的代表了非常新加坡式的多元美食文化的传承。螃蟹保留其多汁又结实的肉质，散发着自然鲜甜的气息。

食 B. Kepiting Lada Hitam Khas JUMBO

Signature Black Pepper Crab

招牌胡椒螃蟹

Dimasak dalam bumbu rendaman yang cerdik yang dibuat dengan menumis mentega manis dengan campuran lada premium yang lezat yang telah dipilih dan dipanggang secara khusus, lada hitam dan putih yang harum dan pedas menonjolkan kesegaran kepiting untuk memuaskan setiap pencinta rempah.

Cooked in an ingenious marinade concocted by stir-frying sweet butter with an ambrosial premium pepper mixture that has been specially selected and roasted, the fragrantly piquant black and white pepper bring out the freshness of the crab to delight any spice lover.

鲜活青蟹成为上上之选，并融合精挑优质的黑胡椒以细工炒至香，再辅以店家特调的奶油以及浓香醇厚的酱料，将充满着镬气的螃蟹给裹个严严实实。新鲜螃蟹特有的海鲜气息，加上辛辣熏香的黑胡椒的“霸道”，无所忌惮地侵占你味蕾的触觉。

Harga tercantum dalam ribuan Rupiah (IDR'000) dan belum termasuk pajak serta biaya layanan yang berlaku. Makanan kami mungkin mengandung atau bersentuhan dengan (namun tidak terbatas pada) susu, telur, ikan, kerang, kacang pohon, kacang tanah, gandum, dan kedelai. Silakan berbicara dengan staf layanan kami jika Anda memiliki kekhawatiran. | Prices are quoted in IDR'000 and subject to prevailing taxes and service charge. Our food may contain or come into contact with (but not limited to) milk, eggs, fish, shellfish, tree nuts, peanuts, wheat and soybeans. Please speak to our service staff if you have any concerns. | 价格以印尼盾千元（IDR'000）标示，另需加收现行消费税及服务费。我们的食物可能含有或接触过（包含但不局限于）牛奶，鸡蛋，鱼，贝类，坚果，花生，小麦和大豆。如果您有任何担忧，请与我们的服务员联系。

Menu Rekomendasi
Recommended Dish
推荐菜

食 Hidangan Khas
Signature Dish
招牌菜

C. Kepiting Tumis Saus Telur Asin

Stir-fried with Golden Salted Egg Crab

咸蛋金沙蟹

Hidangan yang berbicara sendiri, resep telur asin JUMBO Seafood hanya menggunakan kuning telur segar; rasanya kuat namun tidak terlalu lembut, lapisan renyah dan sedikit asin menyelimuti setiap kepiting, menjanjikan ledakan rasa umami di setiap gigitan.

A dish that speaks for itself, JUMBO Seafood's salted egg recipe uses only fresh egg yolks; robust yet not too creamy, a light, briny crisp envelopes each crab, promising a burst of umami flavour with every bite.

这咸蛋酱采用优质咸蛋黄和芬芳的奶油，丰富却不腻口。它的蟹肉口感不仅十分爽口，蟹壳也非常酥脆，口口都弥漫着螃蟹的鲜味。

D. Kepiting Jahe dan Daun Bawang

Stir-fried with Ginger and Spring Onions Crab

姜葱炒蟹

Gaya memasak ini menawarkan pengalaman hidangan laut yang menyenangkan tanpa menghilangkan esensi laut: ringan, menyegarkan, dan sangat harum, aroma jahe dan daun bawang berpadu sempurna dengan rasa manis kaldu yang istimewa.

This cooking style offers a delightful seafood experience with none of the oceanic essence: light, refreshing and tantalizingly fragrant, top notes of ginger and spring onion play well against the base sweetness of superior broth.

生姜和青葱清淡、清新和诱人的香气在此道佳肴中与优质肉汤的甜味相得益彰，是令人愉悦的海鲜体验。

E. Kepiting Kukus dengan Arak Cina Dan Putih Telur

Steamed Crab with Chinese Wine and Egg White

花雕蛋白蒸蟹

Kepiting segar dikukus perlahan dengan anggur Hua Diao Tiongkok yang harum untuk mempertahankan rasa manis alaminya, menghasilkan daging yang lembut dan lezat dengan aroma yang halus.

Fresh crab gently steamed with fragrant Chinese Hua Diao wine to preserve its natural sweetness, resulting in tender, succulent meat infused with delicate, aromatic notes.

清蒸螃蟹搭配香醇花雕酒，细火蒸制，锁住蟹肉的鲜甜与嫩滑，酒香淡雅，风味清香醇厚。

903. **JUMBO Fuss-free Kepiting Bakau**

JUMBO Fuss-free Mud Crab

珍宝贴心蟹

338 每份 / per portion

(Setengah Kepiting / 半只 / Half Crab)

Teknik Memasak / Cooking Style / 可选煮法

- Kepiting Saus Cabai Award Winning Chilli 获奖辣椒蟹
- Lada Hitam Khas JUMBO Signature Black Pepper 招牌胡椒蟹
- Kepiting Kukus Dengan Arak Cina Dan Putih Telur Steam with Chinese Wine and Egg White 花雕蛋白蒸

Menu Signature kami, JUMBO Kepiting Siap Santap - Setengah kepiting yang dikupas dengan tangan secara teliti, menghadirkan kemudahan menikmati daging kepiting segar yang manis tanpa repot. Tersedia dalam pilihan tiga gaya masak.

Our signature JUMBO Fuss-free Crab (half crab) carefully hand-peeled, prepared for effortless enjoyment. Savour all the sweetness of fresh crab, with your choice of three cooking styles, hands-free and fuss-free.

珍宝贴心蟹(半只)， 精心剥壳，轻松品尝鲜甜蟹肉。三款烹调方式任选，尽享无忧无烦的美味体验。

TAHU
BEANCURD
豆腐

1001

Tahu Sayur Homemade dengan Jamur Segar
Homemade Vegetable Beancurd Braised with Fresh Mushrooms
鲜菌翡翠豆腐
108 小 / S
162 中 / M
216 大 / L

食 1002

Tahu Sayur Homemade dengan Saus Kepiting
Homemade Vegetable Beancurd Braised with Crab Meat
蟹肉扒翡翠豆腐
168 小 / S
252 中 / M
336 大 / L

1003

Tahu Hotplate
Beancurd on Hotplate
铁板豆腐
128 份 / Per Portion

Harga tercantum dalam ribuan Rupiah (IDR'000) dan belum termasuk pajak serta biaya layanan yang berlaku. Makanan kami mungkin mengandung atau bersentuhan dengan (namun tidak terbatas pada) susu, telur, ikan, kerang, kacang pohon, kacang tanah, gandum, dan kedelai. Silakan berbicara dengan staf layanan kami jika Anda memiliki kekhawatiran. | Prices are quoted in IDR'000 and subject to prevailing taxes and service charge. Our food may contain or come into contact with (but not limited to) milk, eggs, fish, shellfish, tree nuts, peanuts, wheat and soybeans. Please speak to our service staff if you have any concerns. | 价格以印尼盾千元（IDR'000）标示，另需加收现行消费税及服务费。我们的食物可能含有或接触过（包含但不局限于）牛奶，鸡蛋，鱼，贝类，坚果，花生，小麦和大豆。如果您有任何担忧，请与我们的服务员联系。

Menu Rekomendasi
Recommended Dish
推荐菜

食 Hidangan Khas
Signature Dish
招牌菜

SAYURAN
VEGETABLE
蔬菜

食 Tumis Kangkung dengan Sambal
Kang Kong Stir-fried with Sambal
马来风光

148 小 / S　222 中 / M　296 大 / L

食 Tumis Asparagus dengan Saus X.O.
Asparagus Stir-fried with X.O. Sauce
X.O.酱炒芦笋

198 小 / S　297 中 / M　396 大 / L

Tumis Selada Panjang dengan Ebi
You Mai Cai Stir-fried with Dried Shrimps and Chilli
脆香油麦菜

128 小 / S　192 中 / M　256 大 / L

Tumis Baby Buncis dengan Lobak Asin dan Ebi
Baby French Beans Stir-fried
with Preserved Radish and Dried Shrimps
四季苗炒菜脯虾米

118 小 / S　177 中 / M　236 大 / L

Tumis Brokoli dengan Bawang Putih
Broccoli Stir-fried with Minced Garlic
蒜蓉炒西兰花

118 小 / S　177 中 / M　236 大 / L

Bayam Cina dengan Scallop Kering dalam Kaldu Superior
Chinese Spinach with Conpoy in Superior Broth
瑶柱上汤苋菜苗

145 小 / S　218 中 / M　290 大 / L

Harga tercantum dalam ribuan Rupiah (IDR'000) dan belum termasuk pajak serta biaya layanan yang berlaku. Makanan kami mungkin mengandung atau bersentuhan dengan (namun tidak terbatas pada) susu, telur, ikan, kerang, kacang pohon, kacang tanah, gandum, dan kedelai. Silakan berbicara dengan staf layanan kami jika Anda memiliki kekhawatiran. | Prices are quoted in IDR'000 and subject to prevailing taxes and service charge. Our food may contain or come into contact with (but not limited to) milk, eggs, fish, shellfish, tree nuts, peanuts, wheat and soybeans. Please speak to our service staff if you have any concerns. | 价格以印尼盾千元（IDR'000）标示，另需加收现行消费税及服务费。我们的食物可能含有或接触过（包含但不局限于）牛奶，鸡蛋，鱼，贝类，坚果，花生，小麦和大豆。如果您有任何担忧，请与我们的服务员联系。

Menu Rekomendasi
Recommended Dish
推荐菜

食 Hidangan Khas
Signature Dish
招牌菜

HIDANGAN UTAMA
STAPLES
主食

食 1101

Mie Goreng Ala Malay

Fried Noodles Malay Style

马来炒面

Salah satu hidangan terlaris JUMBO, hidangan mie pedas ini memadukan rempah-rempah unik kami dengan mie, telur, makanan laut segar, dan tauge renyah yang seimbang sempurna untuk menghasilkan perpaduan rasa yang kaya dan tak terlupakan.

One of JUMBO's best-selling dishes, this fiery noodle dish blends our unique spices with perfectly balanced noodles, eggs, fresh seafood and crisp bean sprouts for a rich, unforgettable medley of flavours.

虽是大众美食，马来炒面却成为珍宝最畅销的佳肴之一。热气腾腾的面食运用了我们独家制作的香料作为调味，干湿适中，再搭配鸡蛋、海鲜和豆芽营造出丰富多样的口味。

240 小 / S　360 中 / M　480 大 / L

Harga tercantum dalam ribuan Rupiah (IDR'000) dan belum termasuk pajak serta biaya layanan yang berlaku. Makanan kami mungkin mengandung atau bersentuhan dengan (namun tidak terbatas pada) susu, telur, ikan, kerang, kacang pohon, kacang tanah, gandum, dan kedelai. Silakan berbicara dengan staf layanan kami jika Anda memiliki kekhawatiran. | Prices are quoted in IDR'000 and subject to prevailing taxes and service charge. Our food may contain or come into contact with (but not limited to) milk, eggs, fish, shellfish, tree nuts, peanuts, wheat and soybeans. Please speak to our service staff if you have any concerns. | 价格以印尼盾千元（IDR'000）标示，另需加收现行消费税及服务费。我们的食物可能含有或接触过（包含但不局限于）牛奶，鸡蛋，鱼，贝类，坚果，花生，小麦和大豆。如果您有任何担忧，请与我们的服务员联系。

Menu Rekomendasi
Recommended Dish
推荐菜

食 Hidangan Khas
Signature Dish
招牌菜

Nasi Nanas dengan Daging Kepiting Saus Nyonya
Pineapple Rice with Crab Meat in Nonya Sauce
娘惹蟹肉菠萝饭
248 每份 / Per Portion

Lobster dengan Nasi Rempah Dalam Kaldu Seafood
Lobster and Fragrant Rice in Rich Seafood Broth
龙皇泡饭
998 份 / Per Portion

1103 **Nasi Goreng Seafood Spesial**
Supreme Seafood Fried Rice
海鲜皇炒饭
298 小 / S 447 中 / M 596 大 / L

1104. **Nasi Goreng Sambal**
Sambal Fried Rice
叁巴炒饭
198 小 / S 297 中 / M 396 大 / L

1105. **Nasi Goreng Telur**
Egg Fried Rice
鸡蛋炒饭
88 小 / S 132 中 / M 176 大 / L

1106. **Kwetiau Siram Seafood dengan Telur**
Seafood *Hor Fun* in Egg Gravy
滑蛋海鲜河粉
198 小 / S 297 中 / M 396 大 / L

1107. **Kwetiau Goreng Seafood**
Fried *Hor Fun* with Seafood
干炒海鲜河粉
168 小 / S 252 中 / M 336 大 / L

1109. **Soun Tumis Telur dengan Saus XO dalam Claypot**
Stir-fried Egg and Glass Vermicelli with X.O. Sauce in Claypot
X.O. 桂花炒粉丝煲
218 小 / S 327 中 / M 436 大 / L

食 1110. **Ifu Mie dengan Saus Seafood**
Crispy Noodles with Seafood
海鲜生面
188 小 / S 282 中 / M 376 大 / L

1111. **Man Tou Goreng / Kukus**
Deep-fried / Steamed *Man Tou*
炸/蒸馒头
8 每件 / Per Piece

1112. **Nasi Putih**
Steamed Rice
白饭
18 每碗 / Per Bowl

Harga tercantum dalam ribuan Rupiah (IDR'000) dan belum termasuk pajak serta biaya layanan yang berlaku. Makanan kami mungkin mengandung atau bersentuhan dengan (namun tidak terbatas pada) susu, telur, ikan, kerang, kacang pohon, kacang tanah, gandum, dan kedelai. Silakan berbicara dengan staf layanan kami jika Anda memiliki kekhawatiran. | Prices are quoted in IDR'000 and subject to prevailing taxes and service charge. Our food may contain or come into contact with (but not limited to) milk, eggs, fish, shellfish, tree nuts, peanuts, wheat and soybeans. Please speak to our service staff if you have any concerns. | 价格以印尼盾千元（IDR'000）标示，另需加收现行消费税及服务费。我们的食物可能含有或接触过（包含但不局限于）牛奶，鸡蛋，鱼，贝类，坚果，花生，小麦和大豆。如果您有任何担忧，请与我们的服务员联系。

Menu Rekomendasi
Recommended Dish
推荐菜

食 Hidangan Khas
Signature Dish
招牌菜

MAKANAN PENUTUP
DESSERT
甜品

1201. **Sago Melon Dingin**
Chilled Honeydew Sago
蜜瓜西米露
48 每位 / Per Person

食 1202. **Sago Mangga Dengan Pomelo Dingin**
Chilled Mango Sago Pomelo
杨枝甘露
78 每位 / Per Person

1203. **Puding Mangga Dingin**
Mango Pudding
芒果布丁
68 每位 / Per Person

1204. **Buah Segar Campur**
Mixed Fresh Fruits Platter
时新什果
128 小 / S 192 中 / M 256 大 / L

1205. **Peach Gum** (Panas/Dingin)
Cheng Teng With Peach Gum *(Hot/Cold)*
清汤炖桃胶（热/冷）
68 每位 / Per Person

1206. **Puding Durian**
Durian Pudding
榴莲布丁
98 每位 / Per Person

1207. **Es Cendol Gula Aren**
Chendol - Shaved Ice with Palm Sugar
椰糖珍露冰
68 每位 / Per Person

1208. **Puding Sago Gula Aren**
Sago Pudding with Palm Sugar
椰糖西米露
58 每位 / Per Person

Harga tercantum dalam ribuan Rupiah (IDR'000) dan belum termasuk pajak serta biaya layanan yang berlaku. Makanan kami mungkin mengandung atau bersentuhan dengan (namun tidak terbatas pada) susu, telur, ikan, kerang, kacang pohon, kacang tanah, gandum, dan kedelai. Silakan berbicara dengan staf layanan kami jika Anda memiliki kekhawatiran. | Prices are quoted in IDR'000 and subject to prevailing taxes and service charge. Our food may contain or come into contact with (but not limited to) milk, eggs, fish, shellfish, tree nuts, peanuts, wheat and soybeans. Please speak to our service staff if you have any concerns. | 价格以印尼盾千元（IDR'000）标示，另需加收现行消费税及服务费。我们的食物可能含有或接触过（包含但不局限于）牛奶，鸡蛋，鱼，贝类，坚果，花生，小麦和大豆。如果您有任何担忧，请与我们的服务员联系。

Menu Rekomendasi
Recommended Dish
推荐菜

食 Hidangan Khas
Signature Dish
招牌菜