

竹葉亭

Chikuyotei
Japanese Restaurant

竹葉亭は百余年にわたり、江戸前鰻料理と懐石料理の伝統を大切に守り続け、皆様に変わらぬ味とおもてなしをご提供してまいりました。

当店では、日本・愛知県三河一色産の良質な鰻を空輸し、ご注文をいただいてから一尾ずつ丁寧に蒸し上げ、備長炭で香ばしく焼き上げております。

外は香ばしく、中はふっくらとした食感と、素材本来の旨みを最大限に引き出したこだわりの鰻をお楽しみいただけます。

また、旬の食材を取り入れた懐石料理もご用意し、四季折々の日本の味覚と繊細な技を一皿一皿に込めてお届けしております。お食事を通して、日本の豊かな食文化と季節の移ろいを感じていただければ幸いです。

どうぞ竹葉亭自慢の伝統の味を、心ゆくまでごゆっくりとご賞味くださいませ。

For more than a century,

Chikuyotei has preserved the traditions of Edo-style grilled eel and authentic Japanese kaiseki cuisine, serving generations of guests with the finest hospitality and unwavering dedication to quality.

Our signature eel is carefully selected from Mikawa Isshiki in Aichi Prefecture, Japan. Freshly air-flown to Singapore, each eel is steamed only after your order is placed, then expertly grilled over premium Binchotan charcoal to achieve a perfectly crisp exterior and a tender, delicate interior.

In addition to our signature unagi, we offer seasonal kaiseki courses that showcase the finest ingredients of each season, prepared with the craftsmanship and attention to detail that define traditional Japanese cuisine.

We sincerely hope you enjoy the authentic flavors of Japan and create lasting memories with us at Chikuyotei.



竹葉亭名物 三河一色産 鰻料理

Chikuyotei Signature Unagi from Mikawa-ishiki Japan

竹葉亭では、江戸前の伝統的な製法により、うなぎをふっくらと蒸し上げた後、香ばしい秘伝のタレをまとわせ、備長炭で丁寧に焼き上げております。

At our restaurant, we prepare eel using the traditional Tokyo-style method.

The eel is first gently steamed until tender and fluffy, then coated with our savory signature sauce and carefully grilled over premium binchotan charcoal to achieve a rich, aromatic flavor.

鰻お井 Unagidon

-Steamed and Grilled Eel on Hokkaido “Yumepirika” Rice

一匹 Whole Size \$78 / 一匹半 One and Half Size \$108



鰻には小骨が含まれております。

お召し上がりの際には十分ご注意ください。

Please be aware this eel may contain small bones.

Please take care while eating.

上記料金のほかに、「税金・サービス料」を別途頂戴いたします。

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



Unagi Omakase Course \$198

日本産鰻をふんだんに使用したコース料理でございます。

This is a thoughtfully crafted course meal
featuring Japanese eel, prepared with the utmost care.

鰻には小骨が含まれております。

お召し上がりの際には十分ご注意ください。

Please be aware this eel may contain small bones.

Please take care while eating.

Omakase Course Matsu \$238

竹葉亭のおまかせコースをお気軽にお楽しみいただけます。

Enjoy Chikuyotei's Omakase experience at a more accessible price.

Omakase Course Take \$288

松よりも高級食材を使用した、より贅沢で特別なコース料理です。

A more luxurious and exclusive Omakase Course
featuring premium ingredients beyond those offered in the Matsu Course.



上記料金のほかに、「税金・サービス料」を別途頂戴いたします。

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

鰻ひつまぶし Unagi Hitsumabushi

-Chopped Eel on Hokkaido Yumepirika Rice Served with Dashi Broth

一匹 Whole Size \$83 / 一匹半 One and Half \$113

【ひつまぶしの美味しい召し上がり方】

① まずはそのまま

うなぎ本来の旨味と香ばしさをお楽しみください。

② お好みの薬味を添えて

白ねぎ、わさび、有馬山椒を加えて、味の変化をお楽しみください。

③ お茶漬けで

最後は温かい出汁をかけて、さっぱりとお召し上がりください。

【How to Enjoy Hitsumabushi】

① Enjoy it as is

First, savor the natural flavor and aroma of the grilled eel.

② Add your favorite condiments

Try it with leek, wasabi, and Arima Fresh Sansho Pepper for a different taste experience.

③ Finish with ochazuke

Pour the hot dashi broth over the remaining rice and eel, and enjoy it as a comforting rice soup.



竹葉亭
Chikuyotei
Japanese Restaurant

上記料金のほかに、「税金・サービス料」を別途頂戴いたします。

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

鰻一品 Unagi A La Carte

肝ぼん酢 Eel Liver served with Ponzu Sauce	\$12	鰻白焼又は蒲焼 一匹 Steamed and Grilled Plain Eel or Served with Sauce Whole Size	\$68
肝焼き Grilled Eel Liver Skewer	\$12	鰻白焼又は蒲焼 一匹半 Steamed and Grilled Plain Eel or Served with Sauce One and Half Size	\$98
鰻ざく Eel and Cucumber with Vinegar Sauce	\$24		
鰻巻き Eel Omelette	\$24		
鰻手巻き Eel and Cucumber Wrapped by Seaweed	\$38		
肝吸い Eel Liver Soup	\$12		

うしの中山A5和牛又は北海道黒豚しゃぶしゃぶコース

Hokkaido Kurobuta Pork **\$158**

Ushino Nakayama A5 WagyuBeef Shabu Shabu Course **\$198**

前菜 / お刺身 / 揚げ物 / 鍋
北海道ゆめぴりか又は稲庭うどん / デザート
Appetizer / Sashimi / Fried Dish / Hot Pot
Hokkaido Yumepirika Rice or Inaniwa Udon / Dessert

*こちらのコースは2名様以上からの
ご提供となり、**要予約**となります。

*This course is available for a minimum of two servings
and is **available by reservation only**.



上記料金のほかに、「税金・サービス料」を別途頂戴いたします。
All prices are subject to prevailing government taxes and 10% service charge.

お造り Sashimi

2貫5種お造り盛り合わせ Assorted 5 kinds Sashimi (2pcs each kind)	\$68
2貫9種お造り盛り合わせ Assorted 9 kinds Sashimi (2pcs each kind)	\$118
日本産本まぐろ Japanese Bluefin Tuna	\$38
サーモン Salmon	\$32
ウニ Uni Sea Urchin	\$88

その他、本日の魚についてスタッフまでお気軽にお尋ねください。
We also have fish that are not listed on the menu.
Please feel free to ask our staff for today's selection.

サラダ Salad

本日の海鮮サラダ Today's Seafood Sashimi Salad	\$38
北海道黒豚しゃぶサラダ Hokkaido Kurobuta Pork Shabu Shabu Salad	\$32

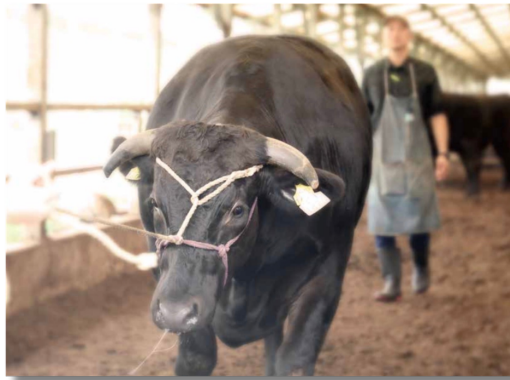
炭火焼 Charcoal Grilled Dish

自家製銀鱈西京焼き Homemade Grilled Cod Fish Marinated in Saikyo Miso Paste	\$35
ハラス塩焼き Grilled Salmon Belly with Salt	\$32
本日のかま炭火焼き Today's Charcoal Grilled Fish Cheek with Salt	\$40
若鶏炭火焼き Charcoal Grilled Chicken with Yuzu Citrus Pepper	\$20
北海道黒豚炭火焼き Charcoal Grilled Hokkaido Kurobuta Pork with Yuzu citrus Pepper	\$25
焼き茄子 Grilled Egg Plant	\$12
えいひれ炙り焼き Grilled Stingray Fin	\$18
明太子炙り Grilled Cod Roe	\$15
じゃこ天 Fried FishCake	\$12

上記料金のほかに、「税金・サービス料」を別途頂戴いたします。
All prices are subject to prevailing government taxes and 10% service charge.

うしの中山A5和牛メニュー

Ushino Nakayama A5 Wagyu Beef Menu



USHINO NAKAYAMA-Japan's No.1 Wagyu supplier-has been raising Kagoshima Wagyu in Kagoshima since 1950 when the company was founded.

Our taste improving technology and stress-free fattening environment led to our capturing the title of the Champion of the Beef Cattle Category at the 2022 Japanese Wagyu Brand Beef Competition.

We stick to traditional techniques in feeding management and others and open up a new horizon in livestock industry.

叩きポン酢	\$42
Thinly Sliced Light Grilled Wagyu Beef Serve with Ponzu Sauce	

ヒレカツ	\$64
Wagyu Beef Tenderloin Cutlets	

ステーキ	Approx. 100g / 150g / 200g
Steak with Teriyaki Sauce	\$64 / \$96 / \$128

炭火焼き
Charcoal Grilled

溶岩焼き
Lava Stone Grill

上記料金のほかに、「税金・サービス料」を別途頂戴いたします。
All prices are subject to prevailing government taxes and 10% service charge.

うしの中山A5和牛メニュー

Ushino Nakayama A5 Wagyu Beef Menu

しゃぶしゃぶ 1 人小鍋 \$78
Wagyu Shabu Shabu Hot Pot for One

和牛蕎麦（温） \$48
Wagyu Beef Soba Buckwheat Noodle (Soup)

和牛稲庭うどん（温） \$48
Wagyu Beef Udon Noodle (Soup)

和牛ひつまぶし \$75
Wagyu Beef Hitsumabushi on Hokkaido Yumepirika Rice Served with Clear Soup

ステーキ重 \$69
Wagyu Beef Steak on Hokkaido Yumepirika Rice

和牛寿司 2 貫 \$24
Wagyu Beef Sushi 2pcs

寿司 Sushi

寿司盛り合わせ 5 貫 Assorted Sushi 5pcs	\$58
寿司盛り合わせ 10 貫 Assorted Sushi 10pcs(Included Uni Sea Urchin 1pc)	\$112
海鮮巻き Seafood Sushi Roll	\$48
日本産本まぐろ鉄火手巻き又は細巻き Japanese Bluefin Tuna Hand Roll or Thin Roll	\$20
ウニ手巻き又は細巻き Uni Sea Urchin Hand Roll or Thin Roll	\$42
サーモン手巻き又は細巻き Salmon Hand Roll or Thin Roll	\$20
日本産本まぐろとろたく手巻き又は細巻き Japanese Bluefin Tuna Belly with Raddish Pickles Hand Roll or Thin Roll	\$24
ウニいくら丼 Sea Urchin and Salmon Roe top on Sushi Rice	\$128
海鮮丼 Assorted Sashimi top on Sushi Rice	\$128
真鯛胡麻たれ茶漬け Seabream with Sesame Sauce Served with Rice and Dashi Broth	\$68
日本産本まぐろ胡麻たれ茶漬け Japanese Bluefin Tuna with Sesame Sauce Served with Rice and Dashi Broth	\$68
味噌汁 Miso Soup	\$8
お吸い物 Dashi Broth Soup	\$5
海鮮茶碗蒸し Seafood Chawanmushi Steamed Egg Custard	\$15

酒の肴 Express Selections

枝豆 Edamame	\$8
出汁巻き卵 Japanese Egg Rolled Omelette with Dashi Broth	\$12
フルーツトマト Fruit Tomato	\$14
いかの塩辛 Salted Farmented Squid	\$10
もずく Okinawa Seaweed Mozuku	\$8
生湯葉うに Fresh Beancurd Skin Topped with Sea Urchin	\$30
チーズ盛り Assorted Cheese	\$24
漬物盛り合わせ Assorted Pickles	\$18
いぶりがっこチーズ Smoked Raddish Pickles with Cream Cheese	\$15
海鮮納豆 Sashimi with Natto	\$32
長芋そうめん Grated Yam “Somen Style” with Dashi Broth	\$14
数の子あて Herring Fish Roe	\$22



上記料金のほかに、「税金・サービス料」を別途頂戴いたします。
All prices are subject to prevailing government taxes and 10% service charge.

揚げ物 Fried Dish

海老天ぷら 1 本 Prawn Tempura 1pc	\$8
天ぷら盛り合わせ Assorted Seafood and Vegetable Tempura	\$35
カキフライ Deep Fried Oyster	\$30
揚げ出し豆腐 Deep Fried Tofu	\$12
うしの中山A5和牛と北海道産黒豚のメンチカツ Deep Fried Minced Ushino Nakayama A5 Wagyu Beef and Hokkaido Kurobuta Pork	\$38
ヒレカツ Wagyu Beef Tenderloin Cutlets	\$64

甘味 Dessert

本日のアイスクリーム Today's Ice Cream *本日のフレーバーはスタッフまでお気軽にお声掛けください。 *Please feel free to ask staffs about today's available ice cream flavors.	\$14
マスクメロン Musk Melon	\$28
日本産フルーツ盛り合わせ Assorted Japanese Fruit	\$28