

TAMPOPO
GRAND 

たんぽぽグランド

刺身 SASHIMI



Sashimi Moriawase A

【刺身盛合せA】

\$109



Sashimi Moriawase B

【刺身盛合せB】

\$78



Sashimi Moriawase C

【刺身盛合せC】

\$48

AIR FLOWN
SASHIMI FROM
JAPAN



Sashimi Moriawase D

【刺身盛合せD】

\$28

特選しゃぶしゃぶ・すき焼き

SHABU SHABU / SUKIYAKI

KUROBUTA
黒豚



Kurobuta Shabu Shabu

【黒豚しゃぶしゃぶ】 2 pax or more 【お二人様以上】

(Konbu Dashi Soup 昆布だしスープにて) \$60/head

WAGYU BEEF
和牛



Wagyu Beef Shabu Shabu or Sukiyaki

【和牛しゃぶしゃぶ・すき焼き】

Sirloin: \$120/head

Additional Order 追加にて

Kurobuta Loin
黒豚ロース \$ 20

Kurobuta Shoulder Loin
黒豚肩ロース \$ 20

Kurobuta Belly
黒豚バラ \$ 20

Wagyu Beef
和牛 \$100

Vegetables Mix
野菜盛合わせ \$ 15

Egg
玉子 \$ 2

たんぽぽランド特製御膳

GRAND SPECIAL GOZEN BOX

松

MATSU Gozen Box

\$50

Tampopo Special Kurobuta Rice, 3 Color Sashimi Mix, Wagyu Beef Nikujyaga, Pork Fillet Katsu, Grilled Fish, Ikura Chawan Mushi, Green Salad, Miso Soup, Japan Matcha Ice Cream.



Choose Either
Chawanmushi or
Agedashi Tofu

竹

TAKE Gozen Box

\$40

3 Color Sashimi Mix, Seafood Kakiage, Wagyu Beef Nikujyaga, Green Salad, Rice, Miso Soup, Japan Matcha Ice Cream and choose either Chawan Mushi or Agedashi Tofu.

梅

UME Gozen Box

\$29

Tampopo Special Kurobuta Rice, Mini Chirashi Sushi, Grilled Fish, Miso Soup, Japan Matcha Ice Cream.



伊勢海老セット LOBSTER SET

Tempura Soba (Hot/Cold) & Grilled Cheese Lobster Set

【天ぷらそば(冷/温)と伊勢海老の
チーズ焼きセット】

\$55



Ala Carte



Grilled Cheese Lobster

【伊勢海老のチーズ焼き】

\$45



Kurobuta Mini Katsu & Grilled Cheese Lobster Set

【黒豚ミニかつと伊勢海老の
チーズ焼きセット】

\$57



Kurobuta Tsuke Soba & Grilled Cheese Lobster Set

【黒豚つけそばと伊勢海老の
チーズ焼きセット】

\$50



Teriyaki Gindara & Grilled Cheese Lobster Set

【銀だら照焼きと伊勢海老の
チーズ焼きセット】

\$52

たんぽぽランドセット

TAMPOPO GRAND SET



Kurobuta Shabu Shabu Set

【黒豚セット】

\$32



Yaki Sakana (Grilled Fish) Set

【焼きさかなセット】

\$32



Chicken Teriyaki & Sashimi Set

【鶏照焼きと刺身セット】

\$32



Fried Chicken & Gindara Teriyaki Set

【鶏龍田揚げと銀鱈照焼きセット】

\$32

Choice of Soba or Udon. Hot or Cold.
そば・うどん(冷/温)をお選びください。



Soba (Udon) Set

【そば(うどん)セット】

\$32



Sashimi & Sushi Set

【刺身とすし盛りセット】

\$45

本まぐろセット

HON-MAGURO SET

(BLUEFIN TUNA)



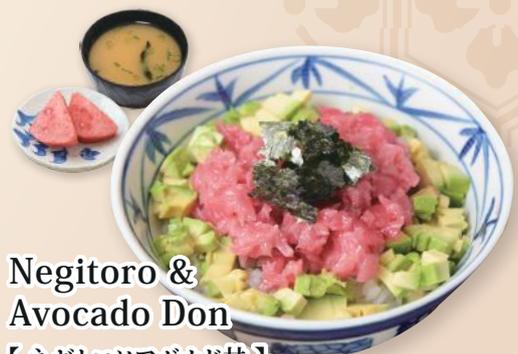
Maguro & Soba Gozen
【まぐろとそば御膳】
\$40



Chutoro & Negitoro Don
【中とろとネギトロ丼】
\$40



Akami & Negitoro Don
【赤身とネギトロ丼】
\$38



Negitoro & Avocado Don
【ネギトロとアボカド丼】
\$30

うどん・そば UDON/SOBA

Etanbetsu Soba

江丹別そば

Prawn (Ebi) Tempura Soba
or Udon (Cold/Hot)
【海老天ぷらそば(うどん)(冷/温)】

\$28.80



Vegetable Tempura Soba or Udon (Cold/Hot)
【野菜天ぷらそば(うどん)(冷/温)】

\$25



Kurobuta Tsuke Soba or Udon
【黒豚つけそば(うどん)】

\$22

Vegetable Hot Soba
【野菜そば(温)】

\$22



Zaru Soba
【ざるそば】

\$17



Wagyu Beef Hot Udon

【和牛うどん】

\$33



Nabeyaki Udon

【鍋焼きうどん】

\$22



人気メニュー POPULAR MENU

Original
元祖

特選
黒豚



Since 2005, Tampopo was the first restaurant to introduce Kurobuta to Singapore. This fan favourite is well received by our customers. Our panko is imported directly from Japan from one of the leading breadcrumbs manufacturer, made with high quality Japanese white bread that absorbs less oil thus giving a crunchier and lighter texture.

Kurobuta Top Grade Loin Tonkatsu Set

【黒豚特選ロースとんかつセット】

Jyo (上) : \$39.90 A La Carte (単品) : \$34.00

Nami (並) : \$33.80 A La Carte (単品) : \$28.80

黒豚



2005年にシンガポールで始めて黒豚を輸入し黒豚とんかつを販売開始。それ以来黒豚の美味しさをシンガポールの皆様にお伝えしてきました。お肉だけではなく、パン粉は日本で製造し油を抱きこまないパン粉を作っています。



Kurobuta Katsu Don

【たんぼぼ黒豚かつ丼】

\$28



Kurobuta Yanagawa Katsu Set

【黒豚かつ柳川鍋セット】

\$34

A La Carte (単品) : \$29



Special Tempura Don

【特製天ぷら丼】

\$30

ご飯 RICE



Special Wagyu Rice
(with Wafu Dashi)
【特製和牛ライス】
\$30



Wagyu Beef Yakiniku Jyu
【和牛焼肉重】
\$50



Unagi Kabayaki Jyu
(Grilled Eel on Rice)
【鰻蒲焼き重】
\$40



Trio Jyu A
(Kurobuta, Eel, Wafu Beef)
【グランド特製トリオ重 A】
\$29.80



Wagyu Beef Steak Jyu
(Steak on Rice)
【和牛ステーキ重】
\$60



Kurobuta Rice Combo
【黒豚コンボライス】
\$33



Trio Jyu B
(Kurobuta, Chicken, Wafu Beef)
【グランド特製トリオ重 B】
\$28.80

単品メニュー A LA CARTE

Chawan Mushi
【茶わん蒸し】

\$9



Salmon Sashimi Salad

【サーモン刺身サラダ】

\$18



Agedashi Tofu

【揚げ出し豆腐】 \$8



Salmon Skin

【サーモンスキン】 \$8



Jumbo Eggplant (Japan Origin)

【米ナスの田楽】

\$15



Hamachi Head Shioyaki

【はまちカマ塩焼き】

\$35



Tai Kabuto Nitzuke

【鯛かぶと煮】

\$30



Shishamo

【シシャモ】

\$15



Gindara Teriyaki

【銀タラ照焼き】

\$15.80



Salmon Teriyaki

【サーモン照焼き】

\$14.80



Saba Shioyaki

【鯖塩焼き】

\$13



Tempura Moriawase

【天ぷら盛合せ】

\$30



Ebi Tempura

【海老天ぷら】

\$28



Vegetable Tempura

【野菜天ぷら】

\$20



Kurobuta Toro Saikyo-Yaki

【黒豚トロ西京焼き】

\$18



Soft Shell Crab Karaage

【ソフトシェルクラブ唐揚げ】

\$22



Tori Karaage

【鶏唐揚げ】

\$17



Chicken Teriyaki

【チキン照焼き】

\$16

すし・刺身

SUSHI・SASHIMI

Sushi & Chirashi Sushi serve with Miso Soup
お鮨、チラシ鮨は味噌汁付きです。



Hokkai
Chirashi Sushi
【北海ちらしすし】
\$42



Tokusen 11 Kinds
Chirashi Sushi \$55
【特選11種類のちらし】

Salmon
Chirashi Sushi
【サーモンちらしすし】
\$30



Tampopo
Chirashi Sushi
【たんぽぼちらしすし】
\$38

Sushi A La Carte すし単品

Bluefin O-Toro 本まぐろ大とろ	\$30	Mekajiki メカジキ	\$10	Salmon サーモン	\$10	Ebi 海老	\$ 8
Bluefin Chu Toro 本まぐろ中とろ	\$25	Shima Aji しまあじ	\$20	Eel うなぎ	\$18	Tako たこ	\$ 8
Bluefin Tuna 本まぐろ赤身	\$20	Tai たい	\$15	Uni うに	\$28	Ika いか	\$ 8
Tuna Tataki まぐろたたき	\$12	Ikura いくら	\$13	Hotate ほたて	\$15	Egg 玉子	\$ 8
Hamachi はまち	\$16	Toro Salmon とろサーモン	\$15	Ama Ebi 甘海老	\$15		

Hand Roll Sushi 手巻きすし

Ebi Tempura 海老天ぶら	\$12
Soft Shell Crab ソフトシェルクラブ	\$12
Ikura & Salmon いくらとサーモン	\$10
Crispy Salmon Skin サーモンスキン	\$ 8



Tokusen Sushi
Nigiri Sushi
【特選握りすし】
\$65



Jyo Sushi
Nigiri Sushi
【上握りすし】
\$50

Tampopo
Nigiri Sushi
【たんぽぽ握りすし】
\$40



Roll Sushi 巻きすし



Salmon & Crab Roll
【サーモンとカニロール】
\$19.80

California Roll カリフォルニアロール	\$16	Pickle Raddish Roll お新香巻き	\$ 8
Futomaki Roll 太巻き	\$18	Cucumber Roll かっぱ巻き	\$ 8
Soft Shell Crab Roll ソフトシェルクラブロール	\$19	Tekka Maki 鉄火巻き	\$15
Tempura Prawn Roll 海老天ぷら巻き	\$19	Tamago Maki 玉子巻き	\$12
Tuna Tataki Roll まぐろたたき巻き	\$15	Salmon Maki サーモン巻き	\$12
Spicy Negi Toro Roll スパイシーねぎとろ巻き	\$18		

Sashimi A La Carte 刺身単品

Bluefin O-Toro 本まぐろ大とろ	\$65	Uni うに	\$50	Toro Salmon とろサーモン	\$20	Ika いか	\$15
Bluefin Chu Toro 本まぐろ中とろ	\$50	Ikura いくら	\$28	Salmon サーモン	\$18	Shima Aji しまあじ	\$30
Bluefin Tuna 本まぐろ赤身	\$30	Hamachi はまち	\$25	Hotate ほたて	\$18	Tai たい	\$28
		Ama Ebi 甘海老	\$20	Mekajiki メカジキ	\$18	Tako たこ	\$12

デザート DESSERTS

Milk Pudding
【ミルクプリン】
\$10



subject to availability

Ume Jelly (with Plum)
【梅ゼリー】
\$12



Custard Pudding
【カスタードプリン】
\$10



特濃

Green Tea Ice Cream
with Sweet Red Bean
【抹茶アイスクリーム 小豆がけ】
\$8



Vanilla Ice Cream
【バニラアイスクリーム】
\$8

Chocolate Ice Cream
【チョコレートアイスクリーム】
\$8



飲料 DRINKS

特撰 緑茶



Hot Green Tea
(Tea Bag Refillable with Hot Water)

【お茶(お変わり自由)】

\$3 / head

Iced Green Tea (900ml)

【アイスグリーンティー】

\$6

Freshly Squeezed Orange Juice

【オレンジジュース】

\$8

Soda Water

【ソーダ】

\$5

Freshly Squeezed Apple Juice

【アップルジュース】

\$8

Iced Honey Lemon

【アイス蜂蜜レモン】

\$8

Ginger Ale

【ジンジャーエール】

\$6

Homemade Ume/ Yuzu Cooler

【紀州南高梅クーラー・ゆずクーラー】

\$8

Coca Cola / Light Cola

【コカコーラ・ライトコーラー】

\$5

Warm Water

【温水】

\$1

- Elegant, Strong and Rich Taste
- Favored by high-end Sushi restaurant in Japan
- Contain 80% of young green tea buds (Mecha) which have high level of theanine (amino acid) and 20% of top grade green tea leaves



酒類 ALCOHOLIC DRINKS

SAKE 酒

飛驒の酒
奥飛驒

OKUHIDA

JAPAN, GIFU

Since 1720

UNFILTERED SAKE
NO HEAT TREATMENT



300ml

LIMITED EDITION

BLUE Sake
Muroka Genshu
Jyunmai Daiginjyo

【無濾過原酒純米大吟醸】

\$81.50



720ml

Okuhida Daiginjyo
(Gold Medal)

【奥飛驒特撰大吟醸 (IWC金賞)】

\$150



720ml

Yuki

【奥飛驒雪】

\$80



720ml

Hatsumidori
Jyunmai Ginjyo

【奥飛驒特選初緑純大吟醸】

\$90



300ml

Hot Sake

【熱燗】

\$24



300ml

Nama
Chozo

【奥飛驒
生貯蔵酒】

\$24



300ml

Okuhida
Junmai Ginjo

【奥飛驒純米吟醸】

\$24

SHOUCHU 焼酎



720ml

Mugi Shouchu

【奥飛驒長期貯蔵麦焼酎】

\$85



Chu-hai
(Ume / Lemon)

【チューハイ
(梅/レモン)】

\$11



Umeshu (Glass)

【梅酒 (杯)】

\$12

Umeshu with
Soda Water (Glass)

【梅酒ソーダ割り (杯)】

\$13



Kinmugi

【金麦ビール】

\$9.80



Asahi Super Dry
Draft Beer

【アサヒスーパードライ】

\$11.80



Sapporo
Black Label

【サッポロ生ビール
黒ラベル】

\$11.80

BEER ビール