

★ 獅子虎 メニューについて ★

トレーニング中やダイエット中の方にもオススメ

鶏肉について

獅子虎では安心・安全で美味しい国産・九州の鶏肉を使用。

1人前の鶏肉の量は チキンライス/約160g、ペーパーチキン/約160g、カレー/約120g、とタンパク質がたっぷり。

お米について

獅子虎自慢のジャスミンライスは選び抜いたジャスミン米を100%使用。

ジャスミン米はタイ米の中でも最上級、最高級の香り米。

レジスタントスターチ（消化されないデンプン）が多く含まれる低GI（グリセミック指数）食品で、ダイエットに良いと注目されています。

カレー・バクテーのスパイスについて

獅子虎のカレーには13種類、バクテーには7種類のスパイスを使用。

それらのスパイスには脂肪燃焼やエネルギー代謝の促進、血糖値のコントロール、整腸、肝機能の改善、免疫機能向上、疲労回復など様々な作用があります。

★ 獅子虎 メニューの食べ方 ★

※全メニュー共通

最初に、芳醇なライスの香りを楽しむために、何もつけずにライスを一口。
卓上のスパイスで自分好みに味変しながら楽しんで！

・ 海南鶏飯

オススメトッピング 納豆、パクチー、トマト、キュウリ

- ・ チキンは本場の屋台同様、冷えた状態でも美味しく召し上がっていただけます。
- 1.ソースをお好みで鶏肉とライスにかける。別々でも混ぜてもOK!
(本場でスタンダードはチリソース、ダークソイソース、ジンジャーソースの3種。
その他に人気のスイートチリソースもあります。
ダークソイソースは甘辛で味が濃いめ。かけすぎに注意！)
- ・ はじめての方は1種類ずつソースをチキンにつけて食べながら、自分の好みの味を見つけて！
- 2.スプーンをナイフ代わりに、フォークも使って鶏肉を食べやすい大きさに切って食べる。

・ 紙包鶏飯

オススメトッピング 納豆、パクチー、トマト、キュウリ

- 1.火傷しないように包んでいる紙を開ける。
- 2.チキンと一緒に包まれているタレと肉汁をご飯にかけて食べる。

・ 鶏咖喱飯

オススメトッピング 納豆、パクチー、アチャール、チリパウダー

- ・ 火傷ないように食べる。チリパウダー追加で辛さUP可能。

・ 肉骨茶飯

オススメトッピング 納豆、パクチー

オススメ味変 五香粉、花椒、ダークソイソース

- ・ スペアリブの骨と火傷に気をつけて食べる。

Eating Instructions for SHISHITORA Menu

※ First, enjoy the fragrant rice without any toppings.

Menu / recommended topping

Hainan Chicken Rice / Natto, Coriander, Tomato, Cucumber

- The chicken can be enjoyed even when cold, similar to the original street food.
 - However, be aware that it may become tough when heated. You can pour the sauce over the chicken and rice as you like. Mixing them together is also okay!
 - There are various sauces available, including the standards : chili sauce, dark soy sauce, and ginger sauce, as well as the popular sweet chili sauce.
 - The dark soy sauce is sweet and savory, so be careful not to use too much!
- For first-timers, try dipping each type of sauce with the chicken to find your preferred flavor!

Paper-Wrapped Chicken Rice / Natto, Coriander, Tomato, Cucumber

- The chicken can be heated in the microwave while still wrapped in paper.
It tastes even better if you heat it up.
- Pour the sauce and juices from the chicken over the rice for a delicious meal.

Chicken Curry Rice / Natto, Coriander, Achar, Chilipowder

- You can heat it in the microwave as it is. Enjoy it while it's hot.
- Eat without thinking and be careful not to burn yourself. You can increase the spiciness by adding chili powder.

Bak Kut Teh Rice / Natto, Coriander • Chinese five spice, Chinese Pepper, Dark Soy Sauce

- You can heat it in the microwave as it is. Enjoy it while it's hot.
- Be careful not to burn yourself and the bones while eating spare ribs.