

MONTI

at I-PAVILION

ウォーターフロントでのご 飲食と楽しい至福のひとときを

受賞歴のある、洗練されたエレガントなマルチコンセプト・スペースとして知られる MONTIは、卓越した料理、新時代のカクテル、マリーナベイ全体の息を呑むような眺望で、湾の宝石としての人気をほしいままにしています。ここでしか味わえないステーキや、細部にまでこだわった本格的なイタリア料理が楽しめる斬新な場所であると同時に、当店の堂々とした大胆なインテリアは、モダンな魅力と時代を超越したエレガンスを兼ね備えています。床から天井まで広がる窓からは、昼は自然光がたっぷりと差し込み、夜はマリーナベイの夜景がきらめきが目前に広がり、贅沢なひとときをお過ごしいただけます。

MONTIスタッフ一同より、ようこそ我が家へ。



Felix Chong

料理アソシエイト・ディレクター、グループ料理開発（地中海料理）担当

モンティ コミュナル・セットメニュー

- 最低二名様からご注文いただけます •

*全テーブル共通

お一人様当たり138ドルから

パンサービス

MONTI 特製トリュフフォカッチャ (V)
トリュフリコッタ | 5年熟成モデナバルサミコ酢
トスカーナ産エクストラバージンオリーブオイル
最初のパンは無料です
追加のパン - \$7

前菜（お選びいただけます）

* 2名様の場合は3品お選びください
* 3〜5名様の場合は、下記のすべての料理をテーブルにお出ししてシェアしていただきます

ブッラティーナチーズ (P)

ハウスセミドライシチリアトマト
ヴィアーニ トスカーナ産生ハム
「パラ ロマーナ」のトースト

ビーフタルタル

マスタード | 生卵黄 | ケッパー | ピクルス | 赤玉ねぎ
シャーベット | 揚げライ麦パン | 熟成バルサミコ酢

シチリア産赤エビのクルード

ピーマン | ズッキーニ | セロリ | ニンジン | ペコリーノ・
ロマーノ・フォンデュ | バジルオイル

ナスのパルミジャーナ (V)

モッツァレラチーズ | バジル | マリネトマト | ルッコラケ
ッパーベリー | トマトソース

本日のスープ

* サービススタッフにご確認ください

メインコース（お選び
いただけます）

* メインコースはお一人様1品お選びください

自家製スパゲッティ アツラ キタツラ (P)

グアンチャーレ | タコ | ロブスタービスク | フレッシュシ
チリアトマト | フレッシュバジル | レモンの香り

または

アクエレッロ・リゾット (V)

季節のトリュフ | 熟成パルミジャーノ・レッジャーノ

または

フェルミンイベリコ豚ブルーマのグリル (P)

ホワイトコーン | ソフトホイップポレンタ | ローストエ
シャロット | スナップエンドウ | バルサミコソース

または

オープン焼き大西洋産白タラ

レーズン | 松の実 | オレンジパウダー
サボイキャベツのシチュー | サフランブロス

または

薪焼き産直和牛 MBS 6

ルッコラパウダー | セロリラブチップス | セロリラブピューレ
放し飼い卵黄とタイムのジェル | セロリラブ風味の仔牛肉ソース

* 追加注文 - \$28⁺⁺

デザート（お選びいただけます）

* デザートはお一人様1品お選びいただけます

レモンバジルカード

ラズベリーミントジェル | フレーキーショートクラ
スト | シトラススクラムホワイトチョコレートクレモ
ズ | ピスタチオブラリネ

シチリア風カッサッタ

リコッタチーズ | ラム酒 | 砂糖漬けフルーツ | ヘー
ゼルナッツ | レモンバーベナジェルダークチョコレート

シトラスシャーベット

フルーツマケドニア | ヨーグルト | ミント

ご注文の際、食事制限や食物アレルギーの有無についてお知らせください。
料金には10%のサービス料と税金が加算されます。

パンのサービス

🍷 **MONTI 特製トリュフフォカッチャ (V)**
トリュフリコッタ | 5年熟成モデナバルサミコ酢
トスカーナ産エクストラバージンオリーブオイル
最初のパンは無料です
追加のパン - \$7

前菜

バッファロー・ブラッティーナ チェリートマト 紫エンダイブ 松の実 熟成バルサミコ酢 ジェノベーゼペスト ヴィアーニ20ヶ月熟成トスカーナ産生ハムDOP - 12	38
ミックス前菜 (P) (2名様向けにお勧め) シェフ厳選コールドカット&イタリアンチーズ トマトとストラッチャテッラのブルスケッタ ハーブとハニーリコッタのライ麦パン添え 追加オーダー1名様につき28ドル	56
北海道産ホタテロースト (P) 車エビ クリスピー・グアンチャーレ パスタクリスプ 季節のトリュフ ブラックペッパー&フリーレンジ黄身ソース	52
クロマグロのカルパッチョ クスクス オレンジ バニラコンフィレモン パッションフルーツ&アプリコット パンテッ レリア産ケッパー 松の実 トスカーナ産エクストラバージンオリーブオイル	54
🍷 黒毛和牛のタルタル きび砂糖 生卵黄 ケーパー ピクルス 赤玉ねぎのシャーベット ライ麦パンのフライ マスタード 25年熟成バルサミコ酢	38
ギルマール産タコのロースト アスパラガスサラダ ケッパーベリー スモーククリーム トマトマーマレード サフランビネガー	38
ナスのパルミジャーナ (V) モッツァレラチーズ バジル トマトマリネ 野生のロケット ケッパーベリー トマトソース	32

スープ

本日のスープ サービススタッフにご確認ください	22
シーフード・シチュー 車エビ ムール貝 パタゴニア産イカ バジル チェリートマト ケーパー ロブスター・ブロス	30

テーブル・サイド・サービスは屋内ダイニングに限りますのでご了承ください。
ご注文の際、食事制限や食物アレルギーの有無についてお知らせください。
料金には10%のサービス料と税金が加算されます。

パスタ
パスタは毎日
作りたて

シーフード・パスタ	64
車エビ 北海道産ホタテ ニュージーランド産ムール貝 レモンパン粉 ロブスターソース	
パスタのオプション: サルデーニャ風フレゴラ アブルッツォ風スパゲッティ・アッラ・キタッラ	
自家製トリュフのタリオリーニ (V)	45
自家製季節のトリュフバター 24ヶ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノ 新鮮な季節のトリュフ	
自家製パッパルデッレ	42
米国産ウサギのラグー プレボッジョン タッジャスカ産オリーブ 松の実トースト ペコリーノチーズ	
🍳 アクエレットロ・リゾット (V) (テーブルサイドサービス付き)	48
季節のトリュフ 熟成パルメザンチーズ	
調理に20分ほどかかります。	

ラビオリ料理

ロブスターと海老のメッツェルネ	58
ロブスターテール フレッシュシュガースナップピー レモンゼスト トマト&ロブスターソース	
カボチャのトルテッリ	38
バターナッツパンプキン フルーツマスタード アマレットティ セージパウダー ペコリーノチーズフォンデュ 仔牛の肉汁	
パンソッティ (V)	36
リコッタチーズ マジョラム ほうれん草 クルミソース	

テーブル・サイド・サービスは屋内ダイニングに限りますのでご了承ください。
ご注文の際、食事制限や食物アレルギーの有無についてお知らせください。
料金には10%のサービス料と税金が加算されます。

メイン コース

本日の魚料理	時価
サービススタッフにご確認ください。	
ローストした白タラ 甘酸っぱいピーマンのシチュー「ペペロナータ」 ほうれん草 ケッパーベリー パセリオイル	62
ハタの「アクアパッツァ」 マニラ産アサリ ムール貝 ケッパー タジャスカオリーブ トマト バジル ピノ・グリージョ	52
フェルミン・イベリコ豚プルーマのグリル (P) ソフトホイップポレンタ 玉ねぎの花びらのピクルス アスパラガス マルサラワインソース	56
米国産プライムリブアイ「タリアータ」仕立て (250グラム) ローズマリー風味のマーブルポテト ソテーしたポルチーニ茸 粒マスタード ビーフソース仕立て	79
48時間じっくり煮込んだ米国産プライムショートリブ 季節の野菜 柑橘類のパン粉 パースニップのピューレ レモン風味の仔牛肉のソース仕立て	76
ハーブクラストラムロースト ポレンタ 黒にんにく チェリートマトのピクルス 焦がしネギオイル マスタードソース	58
モーガンランチUSプライムOPリブ (500グラム) (2人前) つるトマト サルサ・ヴェルデ	148

テーブル・サイド・サービスは屋内ダイニングに限りますのでご了承ください。
ご注文の際、食事制限や食物アレルギーの有無についてお知らせください。
料金には10%のサービス料と税金が加算されます。

Le Bistecche di MONTI

フィオレンティーナ味覚体験

Tボーンとも呼ばれるトスカーナの伝統的なカットで、片面がテンダーロイン、もう片面がサーロインです。伝統的なビステッカ・アッラ・フィオレンティーナ（フィレンツェ風）スタイルで作られた MONTI 自慢の「オン・ザ・ボーン」ステーキは、燗火でグリルされ、本格的な料理体験ができます。

マユラ・フルブラッド和牛T-ボーンステーキ (1.1kg) 358

和牛霜降具合スコア：特産品シリーズMBS 9+

MONTI 限定のマユラTボーンステーキは、シンガポールで最高のフィオレンティーナステーキです。Delicious誌の「From the paddock賞」を受賞したこのステーキは、南オーストラリア州マユラ牧場で飼育された純血種シングルソース和牛です。穀物とチョコレートを配合した独自の飼料が、バターとナッツの風味を醸し出します。マユラフィオレンティーナはテーブルサイドで特別にカットされ、旬の野菜と調味料を添えて提供されます。(3〜4名様分)

産直F1和牛Tボーンステーキ (1.1kg) 318

和牛霜降具合スコア：MB5

オーストラリア、クイーンズランド州北部のガルフ地方、緑豊かな牧草地で育まれた、常に優れた品質を誇る和牛の豊かな味わいをご堪能ください。霜降り具合、柔らかさ、そして風味を高めるため、300日間、天然の穀物とオート麦を主体とした飼料を与えています。こうして生まれた産直フィオレンティーナは、厳選された旬の野菜と調味料を添え、芳醇で濃厚な味わいが魅力です。(3〜4人分)

テーブル・サイド・サービスは屋内ダイニングに限りますのでご了承ください。
ご注文の際、食事制限や食物アレルギーの有無についてお知らせください。
料金には10%のサービス料と税金が加算されます。

サイド メニュー

アスパラガスのソテー キヌア ホホワイトコーンとトマトのサルサ	16
ローストした芽キャベツ (P) パンチェッタ ニンニク ピスタチオ	16
骨髓入りソフト・ホイップ・ポテト (P) クリスピーパルマハム ハーブクラム	14
ローストマッシュルーム ニンニク パセリ 白トリュフオイル	14
ほうれん草のクリーム レーズン 松の実	16

テーブル・サイド・サービスは屋内ダイニングに限りますのでご了承ください。
ご注文の際、食事制限や食物アレルギーの有無についてお知らせください。
料金には10%のサービス料と税金が加算されます。

デザート

👨‍🍳	MONTI のとろけるピスタチオティラミス エスプレッソ マスカルポーネチーズ サヴォイアルディビスケット ローストしたシチリア産ピスタチオ マルサラワイン	25
	ダークチョコレートフォンダン 64%ダークチョコレート フォレストベリー コーヒーとピスタチオのクランブル オリーブオイルジェラート	22
	シチリア風カッサータ リコッタチーズ ラム酒 砂糖漬けフルーツ ヘーゼルナッツ レモンバーベナジェル ダークチョコレート	22
	レモンバジルカード ラズベリーミントジェル フレーキーショートクラスト シトラスクランブル ホワイトチョコレートクレモソ ピスタチオプラリネ	24
	ウィリアム洋梨のポシェ モスカート バニラスノー ストロベリーレザー バートオレンジ キャラメリゼしたイチジクのジェラート	24
👨‍🍳	揚げドーナツ ヘーゼルナッツプラリネムース サクサクのフィユティーヌベース ホットベリーコンポート	26
	シェフのおすすめチーズ ドライフルーツ ローストナッツ マーマレード チーズクラッカー	32 / 46
	デザートアート シェフの厳選ペストリーとデザート	48 / 88

テーブル・サイド・サービスは屋内ダイニングに限りますのでご了承ください。
ご注文の際、食事制限や食物アレルギーの有無についてお知らせください。
料金には10%のサービス料と税金が加算されます。