

MONTI

at 1-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、マリナー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のままにしています。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、夜はマリナー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



Andrea Chetta
主厨

10周年記念 共有コースメニュー

提供期間：2026年6月1日～7月31日

価格：お一人様 S\$138++（最少2名様）

前菜セクション

2名様：3品お選びください

3～5名様：全品をシェアスタイルでご提供

手作りブラッティーナ (V)

エアルームトマトのパンツァネッラ / 日本産きゅうり / サワードウ克蘭チ
レッチーノオリーブ / アンチョビエマルジョン / トマトウォーターヴェール

ブレサオラロール

ビーフブレサオラロール / マスカルポーネフィリング / ルッコラ
削りパルメザン / 熟成バルサミコリダクション

マグロのタルタル

地中海クスクス / アップルジェル / ビーツ & ライムドレッシング / スパイシーミックス

ゴルゴンゾーラチーズサラダ (V)

ルッコラ / ペア / 松の実 / 薄切りペコリーノ / バルサミコドレッシング

本日のスープ (V)

*スタッフにお尋ねください

メインコース セクション

ローストホワイトコッド

甘酸っぱいパプリカシチュー「ペペロナータ」 / ほうれん草
ケイパーベリー / パセリオイル

または

ハーブクラストローストラムロイン

ポレンタ / ブラックガーリック / ピクルスチェリートマト
焦がしリークオイル / マスタードジュ

または

アニョロッティ・デル・プリン (P)

ピエモンテ風詰め物パスタ
牛ショートトリブの煮込み / ポークソーセージ / サボイキャベツ / 子牛肉のジュ
スカモルツァチーズのフォンデュ

または

リゾット (V)

ホワイトアスパラガスピューレ | アスパラガスの穂先 | 焦がしレモンパウダー

または

自家製トリュフタリオリーニ (V)

自家製旬のトリュフバター / 24ヶ月熟成バルミジャーノレッジャーノ / 生旬トリュフ

デザート セクション

ポーチドウィリアムペア

モスカート / バニラスノー / ストロベリーレザー
焦がしオレンジ & キャラメライズドフィグジェラート

または

レモンバジルカード

ラズベリーミントジェル / さくさくショートクラスト / シトラスクラム
ホワイトチョコレートクレモーズ / ピスタチオブラリネ

または

バーチディ アラッシオ

リグリア風チョコレートヘーゼルナッツ「キス」の現代的解釈
ホイップカカオガナッシュ / オリーブオイルジェラート

パンサービス

MONTI'S SEA SALT & ROSEMARY FOCACCIA (V)

モンティの海塩ローズマリーフォカッチャ
トリュフリコッタディップ添え

最初の1サービスは無料
追加6枚 - 5

アンティパスティ

BURRATINA ARTIGIANA 38

手作り水牛ブzzaティーナ
エアルームトマトのパンツァネッラ | 日本産きゅうり
サワードウ克蘭チ | レッチーノオリーブ
アンチョビエマルジョン | トマトウォーターヴェール
追加トッピング: ヴィアーニ20ヶ月熟成トスカーナハムDOP - 12

PARMIGIANA DI MELANZANE (V) 32

ナスのパルミジャーナ
モッツアレラチーズ | バジル | サンマルツァーノトマト
パルメザンチーズ

ANTIPASTO MISTO (P) (←2名様向け) 56

アンティパスト ミスト
シェフ厳選コールドカット&イタリアチーズの盛り合わせ
ブルスケッタ | トマト | ストラッチャテッラ | ベビークレス
追加注文: 1名様 28

🍴 TARTARE DI MANZO WAGYU 38

和牛タルタル
ケイパー | シャロット | 粒マスタード | 卵黄ジェル
フォカッチャクラッカー | スモークスカモルツァエッセンス

CAPESANTE HOKKAIDO GRATINATE 52

北海道ホタテのハーブグラタン
ハーブクラスト焼きホタテ | アスパラガス | 枝豆
ピクルス赤玉ねぎ | ブラックガーリックアイオリ
甲殻類のビスク

🍴 CRUDO DI RICCIOLA 38

ブリのクルード
薄切りフェンネル | グレープフルーツ | ケイパー | シトラスドレッシング | 赤ラディッシュ | パセリ&リークオイル

🍴 POLPO AL JOSPER (P) 48

ジョスパー炭火焼きタコ
なめらかマッシュポテト | インドゥーヤエマルジョン
生パルマハム | クランチャーセロリ

ZUPPA DEL GIORNO (V) 22

本日のスープ
スタッフにお尋ねください

スープ

🍴 CACIUCCO - ALLA MONTI 40


モンティ風カチュッコ (リヴォルノ風シーフードシチュー)
タイガーブロウン | 本日の鮮魚 | イカ | アサリ
アンチョビ&ケイパーのトマトブロス | 白ワイン | オレガノ
パセリ | グリルフォカッチャ

テーブルサイドサービスは屋内ダイニングのみに限らせていただきますので、あらかじめご了承ください。
食事制限やアレルギーがございましたら、ご注文時にスタッフまでお知らせください。
表示価格には10%のサービス料および現行の政府税が別途加算されます。


パスタ


すべて毎日店内で
手打ちしています

PAPPARDELLE AL RAGÙ D'AGNELLO 38
ラム肩肉のラグーパッパルデッレ
ホワイトラム肩ラグー | 削りたてペコリーノ
シトラス&ハーブのグレモラータエマルジョン
オレンジゼスト

 *ACQUERELLO RISOTTO (V)* (ーテーブルサイドサービス付き) 52
アクエレッロ・リゾット
ホワイトアスパラガス | 16ヶ月熟成グラナパダーノチーズ
20分前にご注文ください

SPAGHETTI ALLA CHITARRA 64
キタツラ (四角い断面のスパゲッティ) シーフード
タイガープロウン | 北海道ホタテ | イカ | タコ
ロブスタービスク | ピッカディリートマト | 白ワイン
パセリ

 *TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA* 52
イカ墨のタリオリーニ
ズワイガニ | 黄色チェリートマトソース
甲殻類ビスク | カリカリハーブクラム

 *FAGOTTINI* 45
ファゴッティーニ (ピラミッド型ラヴィオリ)
タイガープロウン&シトラスフィリング
ソテーポルチーニ | マッシュルームコンソメ

AGNOLOTTI DEL PLIN (P) 38
ピエモンテ風アニョロッティ・デル・プリン
ブレードビーフショートリブ | ポークソーセージ
サボイキャベツ | ヴィールジュ
スカモルツァチーズフォンデュ

TORTELLI DI MAGRO (V) 36
ほうれん草&リコッタのトルテッリ
チャイブポテトヴルーテ | サワークリーム | ブロンテ産
ピスタチオのロースト | リークオイル

ラヴィオリ・ セレクション

メインコース

ORATA AL FORNO (—2名様より / テーブルサイドサービス付き)	108
パーチメント包み丸ごとタイシーブリーム ロースト松の実 地中海オリーブ アクアパッツァソース 45分前にご注文ください	
MERLUZZO ALLA GRIGLIA	62
グリルパタゴニアトウスフィッシュ なめらかマッシュポテト ピクルスエシャロット バーニャカウダヴルーテ バジルオイル	
PRESA IBERICA DI MAIALE (P)	56
グリルイベリコ豚プレサ クリーミーポレンタ ピクルスオニオン アスパラガス マルサラワインジュ	
TAGLIATA DI MANZO (250g)	85
“薪火焼きオーストラリア産Sanchoku F1和牛リブアイの “タリアータ”スタイル ルッコラ ローズマリーフィンガーポテト ソテーポルチャーニ ビーフジュ	
COSTOLETTE DI MANZO “US PRIME” A LENTA COTTURA	72
48時間低温調理USプライムショートリブ 旬の野菜 シトラスクラム碎 パースニップピューレ ヴィールジュ	
CARRÉ DI AGNELLO IN CROSTA	68
ハーブクラストラムラック クリスピーポテトパヴェ ミックスベリーリダク ション ヘーゼルナッツジュ	

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、燠火でグリル
され、本格的な料理体験ができます。



MAYURA FULL-BLOOD WAGYU T-BONE (1.1KG)

358

マユラ・フルブラッド和牛Tボーンステーキ (1.1kg)

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)

SANCHOKU F1 WAGYU T-BONE (1.1KG)

318

産直F1和牛Tボーンステーキ (1.1kg)

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のみに限らせていただきますので、あらかじめご了承ください。

食事制限やアレルギーがございましたら、ご注文時にスタッフまでお知らせください。
表示価格には10%のサービス料および現行の政府税が別途加算されます。

サイド メニュー

<i>ASPARAGI ALLA GRIGLIA (P)</i> グリルアスパラガス パルメザンフレーク カリカリパルマハム	18
<i>CAROTE GLASSATE</i> グレーズドベビーエアルームキャロット ピスタチオ パセリ 熟成バルサミコリダクション	16
<i>PURÈ DI PATATE</i> なめらかマッシュポテト ハーブクラム	14
<i>FUNGHI DI BOSCO TRIFOLATI</i> ミックス森のきのこソテー ガーリック フラットパセリ	16
<i>INSALATA DI RUCOLA</i> ルッコラサラダ チェリートマト パルメザン クルミ バルサミコドレッシング	14

デザート

👨‍🍳	<i>MONTI'S TIRAMISÙ AL PISTACCHIO</i>	25
	シグネチャー溶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キット ローストシチリアピスタチオ	
	<i>TORTINO DI CIOCCOLATO FONDENTE</i>	22
	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&ピスタチオクラム オリーブオイルジェラート	
👨‍🍳	<i>SFERA ALL'AMARETTO</i>	26
	アーモンド&アマレットのセミフレッド スフェーラ 温かいアプリコットクーリ アマレッティシャーード ミックスベリー	
	<i>PERA WILLIAM AL VINO</i>	24
	ウィリアムペアのみスカートポーチ バニラスノー ストロベリーレザー 焦がしオレンジ&キャラメライズドフィグジェラート	
👨‍🍳	<i>BOMBA</i>	26
	ボンバ (チョコレートドーム) ヘーゼルナッツプラリネムース クランチーフュティンベース ホットベリーコンポート	
	<i>SELEZIONE DI FORMAGGI</i>	32 / 48
	チーズセレクション 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	
	<i>DESSERT ART</i>	48 / 88
	デザートアート シェフ厳選のペストリー&デザート盛り合わせ	

テーブルサイドサービスは屋内ダイニングのみに限らせていただきますので、あらかじめご了承ください。

食事制限やアレルギーがございましたら、ご注文時にスタッフまでお知らせください。
表示価格には10%のサービス料および現行の政府税が別途加算されます。