

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



Andrea Chetta
主厨

10 周年記念 シェアメニュー

提供期間：2026年8月24日～11月30日まで
お一人様 \$138++ (2名様より)

前菜のセレクト

2名様は3品をお選びください
3～5名様は全品をテーブルにてシェアでご提供いたします

和牛のタルタル

和牛の手切りタルタル / マスタード / 卵黄 / ケッパー / ピクルス
赤玉ねぎのソルベ / 25年熟成バルサミコ酢

水牛モッツアレラのフリット (P)

水牛モッツアレラのフリット / パルマハム / トマト / バジル
ルッコラ / カンタロープメロン

ヒラマサのカルパッチョ

ヒラマサのマリネ / フェネルのスライス / グレープフルーツ / ケッパー
シトラスドレッシング / 赤ラディッシュ / パセリとリーキのオイル

シーフードサラダ

シーフードサラダ / カラマリ / 海老 / 夏野菜のピクルス / レッチーノオリーブ
パセリ / エクストラバージンオリーブオイル

本日のスープ (V)

本日のスープ / ※詳細はスタッフにお尋ねください

メインコースのセレクト

かぼちゃのニョッキ (V)

自家製かぼちゃのニョッキ / バターとセージのソース / ペコリーノチーズのフォンデュ / ビス
タチオのクランブル / 夏の生トリュフ

または

仔羊ラグーのパッパルデッレ

仔羊肩肉のホワイトラグー / 自家製卵入りパッパルデッレ / 削りたてペコリーノ
シトラスとハーブのグレモラータエマルジョン / オレンジゼスト

または

ヒラメの蒸し料理

蒸しヒラメ | 軽やかなポテトピューレ | エシャロットピクルス
バーニャカウダ風ヴルーテ | バジルオイル

または

牛ほほ肉の煮込み

牛ほほ肉の煮込み / レモンとローズマリーのグレモラータ
クリーミーポレンタ / ブロッコリーニのグリル

または

豚フィレ肉の低温調理 (P)

豚フィレ肉の低温調理 / チャイブ入りマッシュポテト
ベビーキャロットのグレース / カリカリグアンチャーレ

デザート

アマレットのセミフレッド

アーモンドとアマレットのセミフレッド・スフィア / 温かいアプリコットクーリ
アマレットのシャード / ミックスベリー

または

チェリーとバニラのムース

チェリーのコンポート / アーモンドスポンジ / クランブルベース
バニラムース / レッドグレース / チェリークーリ

または

ダークチョコレートムース

スパイス香る70%ダークチョコレートムース / 南瓜の種のサブレ
オレンジのコンフィ / アマレーナチェリークーリ

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

BURRATINA ARTIGIANA 38

手作り水牛ブッラティーナ
エアルームトマトのパンツァネッラ | 日本産きゅうり
サワードウクラッチ | 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 | ストラッチャッテッラ | 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

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

スープ

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。

アンティパスティ

パスタ
すべて毎日店内で
手打ちしています

ラヴィオリ・
セレクション

PAPPARDELLE AL RAGÙ D'AGNELLO 38
ラム肩肉のラグーパッパルデッレ
ホワइट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

👨‍🍳 TAGLIOLINI AI GAMBERI 45
海老のタリオリーニ
ガーリックエマルジョン | 日式ボタンエビのタル
タル | 香草のトーストクラム

👨‍🍳 RISOTTO AL TARTUFO ESTIVO (V) 52
アクアレツロ リゾット (← テーブルサイドサービス付き)
黒サマートリュフ | 16ヶ月熟成グラナパダーノチーズ
追加: フォアグラのソテー - 12
20分前にご注文ください

SPAGHETTI ALLA CHITARRA 64
キタッラ (四角い断面のスパゲッティ) シーフード
タイガーブロウン | 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

👨‍🍳 FAGOTTINI 45
ファゴッティーニ (ピラミッド型ラヴィオリ)
タイガーブロウン&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

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	
ROMBO AL VAPORE	62
野生ヒラメの蒸し料理 なめらかなポテトピューレ エシャロットのピクルス バーニャ カウダ風ヴルーテ バジルオイル	
PRESA IBERICA DI MAIALE (P)	56
グリルイバリーコ豚プレサ 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 “タリアート”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
オーストラリア産ハーブクラスト ラムラックのロースト クリスピーポテトパヴェ ミックスベリーのソース ヘーゼルナッツのジュ	

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、燵火でグリルされ、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 クランチャーフィユティンベース 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。