

WAKANUI Spring Lamb Chop

WAKANUI スプリングラムは、WAKANUI で「日本で最もおいしいラムを提供する」ために特別に開発された柔らかくてジューシーなラム肉です。

WAKANUI ラムチョップ・プレート*	1,600
**4種類のラムチョップの盛り合わせです。	

ニュージーランドの南島で春に生まれ、春の栄養価の高い牧草だけを食べて約6か月間育った仔羊のお肉を4週間熟成し、おいしさが頂点に達した時に国内にて急速凍結したものです。このプロセスを経ることで、WAKANUI では一年中、旬の時期の美味しいラムをお召し上がり頂くことができます。

ラムチョップ・グリル*	1 piece	420	/	5 pieces	2,000
ラムチョップ・ミラネーゼ [香草パン粉焼き]*	1 piece	460	/	5 pieces	2,200
ラムチョップ・スクールフェア BBQ*	1 piece	440	/	5 pieces	2,100
ラムチョップ・オリエンタル*	1 piece	440	/	5 pieces	2,100

Sides & Bar Snacks

ラムスペアリブのグリル, カレーとハーブのスパイス*	2 pieces	400
ラムタンの燻製	600	
オリーブとセミドライマトのコンフィ	600	
ミックスナッツ	600	
フライドポテト	600	
ジャスミンライスのハーブピラフ	600	
夏の冷たいコーンスープ	700	
パン	250	

Salad & Appetizer

WAKANUI サラダ	850
シーザーサラダ	950
パルクスクス チョップドサラダ	950
真鯛のカルパッチョ	1,100
野菜のグリル アンチョビとニンニクのソース*	850
パテ・ド・カンパーニュ	1,000
NZ産キングサーモンの温燻製 エシャロットとトマト	800
イカのフリット アイオリソースとケイジャン	1,050
海老のソテー アメリケーヌタルタルソース	1,200
ニュージーランド産 活グリーンマッセルのワイン蒸し	
**産地の諸事情によりご提供できない場合がございます。	
6 pieces	1,200 / 12 pieces 2,300
冷製 夏野菜のトマト煮込み	900
ラムフィレの一口串カツ	1,200

From The Grill

ラムショートロインのグリル*	2,200
ラムラックのグリル*	
Half	2,000 / Full 3,500
牧草牛リブロースのグリル*	
350g	3,600 / 500g 4,800

ニュージーランドの恵まれた環境で育った、きめ細やかな赤身肉を、熟練の炭焼職人が一つ一つ食べごろを見極めながら最高の状態へと焼き上げます。

Dessert

自家製ホーキーポークアイスクリーム	600
バブロバ	750
クレームブリュレ	600
焼き生ショコラ	800

(*) 炭火焼のラストオーダーは 21:30 とさせていただきます。
表示価格に別途 8% の消費税を頂戴致します。