



WAKANUI
GRILL DINING ■ BAR ■ TOKYO

ニュージーランドに同じく拠点を置く、フォンテラジャパンとのコラボメニューを期間限定で販売いたします。
フォンテラは、世界でも5本の指に入る乳業メーカーで、ナチュラルチーズやバター等を取り扱っています。

詳しい概要はQRコードからお願い致します。



Fonterra Japan × WAKANUI Collaboration Menu

NZ産キングサーモンと カピティスモークチーズのメランジェ 1,800

ヒッコリーのウッドチップを使い燻製したチェダーチーズとNZ産のキングサーモンを
ダイス状にカットし、サラダスタイルでご用意いたしました。

キコランギチーズのプチタルト 3pic 1,500

NZ産のブルーチーズをふんだんに使ったムースをタルトに詰めました。
程よい塩気がスパークリングワインとよく合う逸品です。

季節野菜のグリル ブラックカラントとエイジングチェダーチーズのソース 1,950

旬の季節野菜を炭火でシンプルにグリルしました。
ブラックカラント(クロスグリ)とチェダーチーズを合せたソースでお召し上がりください。

牧草牛フィレのグリル キコランギのメルト or Anchorの赤ワインバター 5,200

牧草牛フィレは深い旨味が特徴の赤身肉です。

*キコランギチーズをたっぷり乗せオーブンで仕上げました。
フィレ肉のさらなる可能性を感じて頂ける一品です。

*牧草のみで育てられた乳牛の生乳のみを使用したAnchorのバターと赤ワインを合わせ、
フィレと一緒に焼き上げることで芳醇な味わいに仕上げました。

*これら二つはどちらかをお選びいただけます。

Anchor クリームチーズのダンジュキウイソース 1,500

爽やかな酸味とクセのないクリーミーな風味のナチュラルチーズを
ふんわりとしたチーズケーキでご用意いたしました。