WAKANUI
GRILL DINING ■ BAR ■ TOKYO

WAKANUIスプリングラム　ラムチョップ炭火焼き　　1本　650
お食事前にWAKANUIの定番を。1本からお焼きしております。

冷前菜

自家製シャルキュトリー ＊パテドカンパーニュ、白レバーのムース、ローストビーフなど	2名様分 2,300　追加 1,200/名
鮮魚のカルパッチョ　　カリフラワーとメロゴールドのソース	1,850
ラムロースのタタキ　新玉葱のローストと筍の炙り	1,980

温前菜

NZ産キングサーモンの温燻製	2,980
季節野菜のグリル　アイオリソース	1,850
春キャベツのポタージュ　桜エビのフリッツ添え	1,100
クラムチャウダー	1,100

サラダ

季節野菜のグリーンサラダ　グリーンマスタードドレッシング	1,850
ワカヌイシーザーサラダ　アボカド、ベーコン、ウルイ、パルメザンチーズのクルトン	1,950

炭火焼きのお供に

きのこのソテー	1,100
ほうれん草のソテー	1,100
ハンドカット　ポテトウェッジ　トリュフオイル	1,100
ジャスミンライスのハーブピラフ	1,100
メゾンカイザー　WAKANUIバゲット	420

表示価格は消費税込みとなっております。

WAKANUI
GRILL DINING ■ BAR ■ TOKYO

～WAKANUIこだわりのお肉の炭火焼き～

WAKANUIでは自社で生体管理から加工、輸入、熟成、調理までのすべての工程を管理し、最高の状態に仕上げたニュージーランドビーフやラムをお楽しみいただけます。
国産備長炭を使用したこだわりの火入れは、お肉に焼きのストレスを極力与えないように十分に休ませ、旨味を逃さぬようじっくりと焼き上げ、最高の仕上がりでご提供することを目指しております。
その為、お肉の大きさや焼き加減によっては1時間以上のお時間を頂く場合がございます。
お食事のはじめにメインディッシュをお選びいただくことをおすすめしております。

オーシャンビーフ

アンガス牛を生後約18か月間牧草だけで育て、その後大麦や小麦を主体とした飼料で仕上げた、赤身と脂のバランスのいい穀物肥育牛です。

ドライエイジ　骨付きリブアイ	1kg	22,000
＊WAKANUIのシグネチャーディッシュ。 店内の熟成庫にて3週間のドライエイジングで旨味を引き出しています。		
42日間熟成　リブアイ	300g	6,500
※お肉の旨味がピークに達する約42日間真空の状態で低温熟成。 柔らかい肉質とジューシーさをお楽しみいただけます。	500g	11,000

牧草牛

生後約24か月間、ニュージーランドのめぐまれた環境下通年放牧で、のびのびと育ちました。深い旨味が特徴の赤身肉の美味しさを存分に楽しめます。

フィレ	250g	7,000
	500g	13,500

WAKANUIスプリングラム

WAKANUIのために開発された、特別な仔羊肉です。

ハーフラック	4,000
フルラック	7,800

逸品料理

本日の鮮魚料理	日替わりの内容はスタッフまでお尋ねください。	7,500
牧草牛フィレのビーフウェリントン	事前予約制（2営業日前までにご連絡ください）	9,500
牧草牛フィレとロブスターのサーフ＆ターフ　ハーブバターソース		11,000

※炭火焼と同様にお時間を頂く商品です。予めご了承くださいませ。

ワカヌイで提供されるお肉は、アンズコフーズが生産しているニュージーランドのこだわりのお肉です。詳細はこちらから

WAKANUI
GRILL DINING ■ BAR ■ TOKYO

WAKANUIスプリングラム　ラムチョップ炭火焼き

＊＊＊

季節野菜のグリーンサラダ

＊＊＊

本日のスープ

＊＊＊

ニュージーランド産　キングサーモンの温燻製

＊＊＊

肉の盛り合わせ

オーシャンビーフリブアイ ｜ 牧草牛フィレ ｜ WAKANUIスプリングラム

サイドディッシュ
ハンドカットポテトウェッジ　トリュフオイル
ほうれん草のソテー

＊＊＊

パブロバ
自家製ホーキーポーキーアイスクリーム

コーヒーまたは紅茶

お一人様　￥15,000

表示価格は消費税込みとなっております。