

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
広島県産 生カキ *産地の諸事情によりご提供できない場合がございます。	4ピース 2,500 8ピース 5,000 追加1ピース 650
真鯛のカルパッチョ ポロネギのピューレと黒トリュフのソース	1,850
ラムロースのタタキ 黒にんにくと柚子胡椒のタルタル 米茄子のロースト	1,980

温前菜

広島県産 カキの香草バター焼き *産地の諸事情によりご提供できない場合がございます。	4ピース 2,500 8ピース 5,000 追加1ピース 650
NZ産キングサーモンの温燻製	2,650
季節野菜のグリル ハーブソース	1,850
セロリラブのポターージュ 柿のタルト	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
リンゴ、ベーコン、クルミのワカヌイシーザーサラダ	1,950

炭火焼きのお供に

きのこのソテー	980
ほうれん草のソテー	980
ハンドカット ポテトウェッジ トリュフオイル	980
ジャスミンライスのハーブピラフ	980
メゾンカイザー WAKANUIバゲット	420

～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、最高の仕上がりに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 (数量限定) 1kg 19,800

*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

WAKANUIS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 3,800

フルラック 7,000

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 (一時的に事前予約制とさせていただきます。前日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

広島県産 カキの香草バター焼き
ニュージーランド産 キングサーモンの温燻製

*産地の諸事情によりご提供できない場合がございます。

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 ¥13,000

表示価格は消費税込みとなっております。