

WAKANUIスプリングラム ラムチョップ炭火焼き

WAKANUI Spring Lamb Chop

1本 ¥650

お食事前にWAKANUIの定番を。国産備長炭で1本ずつお焼きしております。

プリフィックスランチ/Prix Fixe Lunch

¥3,790

◆前菜からデザートまで、お好きな内容をお選びいただけるコース◆

| | |
|----------|---------------------|
| 前菜 | Appetizer |
| ワカヌイサラダ | WAKANUI Green Salad |
| メインディッシュ | Main Dish |
| デザート | Dessert |
| コーヒー又は紅茶 | Coffee or Tea |

*前菜、メインディッシュ、デザートをそれぞれ次頁の選択肢よりお選びください。

*Please select one dish each from the Appetizers, Main Dishes and Desserts shown on the page below.

カジュアルランチ/Casual Lunch

¥2,780

◆サラダとメインディッシュのランチコース◆

| | |
|----------|---------------------|
| ワカヌイサラダ | WAKANUI Green Salad |
| メインディッシュ | Main Dish |
| コーヒー又は紅茶 | Coffee or Tea |

*メインディッシュを次頁の選択肢より1品お選びください。

*Please select one dish from the Main Dishes shown on the page below.

キッズプレート/Kid's Plate

¥1,250

ミニハンバーグ 又は ラムチョップ2本 (+¥420)

Mini Hamburg or 2 Lamb Chops (+¥420)

バニラアイス・ジュース (オレンジ又はリンゴ)

Vanilla Ice Cream・Juice (Orange or Apple)

スープ・パン・エビフライ・野菜

Soup・Bread・Fried Shrimp・Vegetables

ランチメニュー以外にも単品のメニューもご用意いたしております。

仕入れ状況によりご用意できない商品がある場合がございますが、お気軽にスタッフまでお尋ねください。

In addition to the Lunch Menu, we also offer an A La Carte Menu.

Depending on supply, not all dishes may be available but please feel free to ask your server for information.

<前菜/Appetizer>

NZ産キングサーモンと季節野菜のメランジェ

Mélange of New Zealand King Salmon and Seasonal Vegetables

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

Snapper Carpaccio with Leek Purée and Black Truffle Sauce

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

Lamb Short Loin Tataki with Black Garlic and Yuzu Pepper Tartar and Roast Eggplant

本日の前菜

Appetizer of the Day

本日のスープ

Soup of the Day

<メインディッシュ/Main Dish>

* WAKANUIスプリングラム ハーフラック

WAKANUI Spring Lamb Half Rack

< A full rack is available for an additional ¥1,320. >

+¥1,320でフルラックに
サイズアップできます。

* 牧草牛 キューブロール 200g

Grass-fed Beef Cube roll 200g

< A 300g Cube roll is available for an additional ¥990. >

+¥990でお肉を300gに
サイズアップできます。

* 牧草牛 フィレ 150g (+¥220)

Grass-fed Beef Fillet 150g (+¥220)

WAKANUIバーガー メゾンカイザーオリジナルバンズ

WAKANUI Burger Maison Kayser Original Bun

・クラシックバーガー
Classic Burger

・チーズバーガー (+¥220)
Cheese Burger (+¥220)

・アボカドチーズバーガー (+¥440)
Avocado Cheese Burger (+¥440)

・NZブルーチーズバーガー (+¥550)
NZ Blue Cheese & Mushroom Burger (+¥550)

本日の魚料理

Fish of the Day

* 印のお肉は全て国産の備長炭で焼き上げておりますので、大きさによって焼き時間を頂戴しております。
All meat marked with an * is grilled with domestic Binchotan charcoal, and grilling times will vary depending on the size of the cut.

<デザート/Dessert>

ホーキーポーキーアイスクリーム

Hokey Pokey Ice Cream

本日のシャーベット

Sorbet of the Day

ほうじ茶のブリュレ

Hojicha (Roasted Green Tea) Crème Brûlée

本日のデザート

Dessert of the Day

ディナータイムのコースをランチタイム限定価格でご提供いたします。

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 ¥9,800

表示価格は消費税込みとなっております。