WAKANUIスプリングラム ラムチョップ炭火焼き　1本 ￥650

WAKANUI Spring Lamb Chop

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　￥3,980

◆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、デザートを右ページより各1品お選びください。

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

カジュアルランチ／Casual Lunch　￥2,980

◆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右ページより1品お選びください。

＊Please select one dish from the Main Dishes shown on the right-hand page.

キッズプレート／Kid's Plate　￥1,700

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.

表示価格は消費税込みとなっております。All prices are tax inclusive.

＜前菜/Appetizer＞

NZ産キングサーモンと季節野菜のメランジェ
Seasonal Vegetables and King Salmon Mélange

鮮魚と帆立のカルパッチョ
Fish and Scallop Carpaccio

ラムロースのタタキ　新玉葱のロースト
Lamb Short Loin Tataki with Roast New-Season Onions

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でキューブロールを
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オリジナルチーズバーガー
WAKANUI Original Cheese Burger

・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）

ラムレッグのロースト 200g
Roast Leg of Lamb 200g

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

抹茶のパンナコッタ
Matcha Panna Cotta

本日のシャーベット
Sorbet of the Day

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。

お一人様　￥12,000 /Person

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

＊＊＊

ニュージーランド産　グリーンマッセルの白ワイン蒸し

＊＊＊

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

表示価格は消費税込みとなっております。
All prices are tax inclusive.