

WAKANUIS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
ワカマイサラダ	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◆

ワカマイサラダ	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>

ホーキーボ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

抹茶のパンナコッタ

Matcha Panna Cotta

本日のデザート

Dessert of the Day

Get Dinner Time Course for Lunch Time Price.

WAKANUI Spring Lamb Chop

* * *

Seasonal Green Salad

* * *

Steamed New Zealand Green-rip Mussels in White Wine

* * *

Hot Smoked New Zealand King Salmon

* * *

Meat Tasting Plate

Ocean Beef Ribeye | Grass-fed Beef Fillet | WAKANUI Spring Lamb

Served with
Hand-cut Potato Wedges with White Truffle Oil
Sautéed Spinach

* * *

Pavlova
Homemade Hokey Pokey Ice Cream

Coffee or Tea

¥12,000/Person

All prices are tax inclusive.