

WAKANUI Spring Lamb Chop

WAKANUI スプリングラムは、「日本で最もおいしいラムを提供する」ために特別につくられた柔らかくてジューシーなラム肉です。

WAKANUI ラムチョップ・プレート* 1,750
 **4種類のラムチョップの盛り合わせです。

Let's start with some ...

🐏 軽いアメリカヌスープ 300

Salad & Appetizer

ワカヌイサラダ 900

ロメインレタスとアンディーヴのシーザーサラダ 950

クリームチーズと自家製ラムベーコンのチョップドサラダ 950

🐏 秋野菜のロースト ロメスコソース 1,100

炙り真鯛のカルパッチョ 自家製燻製オイルで 1,300

NZ産キングサーモンの温燻製 エシャロットとトマトのソース 990

NZ産キングサーモンの冷燻製
 サワークリームとケッパーのムース 1,200

イカのフリット アイオリソースとケイジャン 1,100

海老のソテー アメリカヌタルタルソース 1,300

NZ産 活グリーンマッセルのワイン蒸し
 **産地の諸事情によりご提供できない場合がございます。
 6 pieces 1,500 12 pieces 2,800

🐏 ラムのリエット メルバトースト添え 900

🐏 ラムのシェパーズパイ 900

🐏 ラムロインと秋のフルーツのタリアータ 1,600

🐏 ラムチョップ・グリル* 1 piece 420 5 pieces 2,000

ラムチョップ・ミラネーゼ [香草パン粉焼き]*
 1 piece 480 5 pieces 2,300

ラムチョップ・スクールフェア BBQ*
 1 piece 460 5 pieces 2,200

ラムチョップ・オリエンタル*
 1 piece 480 5 pieces 2,300

From The Grill

🐏 ラムラック* Half 2,500 Full 4,600

牧草牛サーロイン*
 350g 3,400 500g 4,800

牧草牛フィレ*
 150g 2,700 250g 4,700 500g 8,900

ニュージーランドの恵まれた環境で育った、きめ細やかな赤身肉を、
 熟練の炭焼職人が一つ一つ食べごろを見極めながら最高の状態へと
 焼き上げます。

Chef's Special

🐏 ラムキーマカレー ターメリックライス添え 1,250

ラムシャンクのトマト煮込み クスクス添え 1,750

🐏 ラムの地中海風ケバブ チェリートマトとハリッサのソース 1,950

Sides

フレンチフライ 700

ジャスミンライスのハーブピラフ 700

スピナッチソテー 700

ケイジャンピラフ 700

バゲット 300

Bar Snacks

ラムタンの燻製 700

オリーブと
 セミドライトマトのコンフィ 700

自家製スモークナッツ 700

チーズの盛り合わせ 1,700

Dessert

ラムレーズンのクレームブリュレ 800

自家製
 ホーキーポーキーアイスクリーム 700

パブロバ 850

濃厚ベイクドショコラ 900

🐏 自家製マロンクリームシュー 950

キコランギチーズとりんごのタルト 900

(*) 炭火焼のラストオーダーは 21:30 とさせていただきます。
 表示価格に別途 8% の消費税を頂戴致します。

🐏 マークは当店のオススメです。

WAKANUI

LAMB CHOP ■ BAR ■ JUBAN

WAKANUI Spring Lamb Chop

WAKANUI Spring Lamb is tender, succulent lamb that is specifically produced to provide WAKANUI customers with the best lamb in Japan.

WAKANUI Lamb Chop Platter* 1,750
 **A platter of 4 lamb chops cooked in assorted ways.

Let's start with some ...

Light-style Soup à l'Américaine 300

Salad & Appetizer

WAKANUI Salad 900

Caesar Salad with Romaine Lettuce and Chicory 950

Chopped Salad with Cream Cheese and
Homemade Lamb Bacon 950

Roast Autumn Vegetables with Salsa Romesco 1,100

Seared Red Snapper Carpaccio with
Homemade Smoked Oil 1,300

Hot-smoked New Zealand King Salmon
with Shallot and Tomato Sauce 990

Cold-smoked New Zealand King Salmon
with Sour Cream and Caper Mousse 1,200

Calamari Fritter with Aioli Sauce and Cajun Spices 1,100

Sauteed Shrimp with Americaine Tartar Sauce 1,300

New Zealand Fresh Green-lip Mussels Steamed in White Wine
 **Please note that New Zealand fresh green-lip mussels are subject to seasonal availability.
 6 pieces 1,500 12 pieces 2,800

Lamb Rillettes with Melba Toast 900

Lamb Shepherd's Pie 900

Lamb Loin and Autumn Fruit Tagliata 1,600

Lamb Chop*	1 piece	420	5 pieces	2,000
Lamb Chop Milanese Style*	1 piece	480	5 pieces	2,300
Lamb Chop School Fair BBQ*	1 piece	460	5 pieces	2,200
Lamb Chop Oriental*	1 piece	480	5 pieces	2,300

From The Grill

Rack of WAKANUI Spring Lamb*	Half	2,500	Full	4,600
Grass-fed Sirloin Steak*	350g	3,400	500g	4,800
Grass-fed Fillet Steak*	150g	2,700	250g	4,700
			500g	8,900

This finely textured lean red meat that has been raised in the ideal environment of New Zealand is prepared by highly experienced grill masters who ensure that every cut is grilled to culinary perfection.

Chef's Special

Lamb Keema Curry with Turmeric Rice	1,250
Tomato-Braised Lamb Shank, served with Couscous	1,750
Mediterranean-style Lamb Kebabs with Cherry Tomato and Harissa Sauce	1,950

Sides

French Fries	700
Herb Pilaf	700
Sautéed Spinach	700
Cajun Pilaf	700
Baguette	300

Bar Snacks

Smoked Lamb Tongue	700
Confit de Olive	700
Home-made Smoked Nuts	700
Assorted Cheeses	1,700

Dessert

Rum Raisin Crème Brûlée	800
Hokey Pokey Ice Cream	700
Pavlova	850
Rich Baked Chocolate Cake	900
Home-made Marron Cream Choux Pastry	950
Apple Tart with Kikorangi Cheese	900

(*) Last order for grilled dishes is 21:30.
8% consumption tax will be added to your bill.

Our recommended.

WAKANUI
LAMB CHOP ■ BAR ■ JUBAN