

## 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\* 1,800  
 \*\*4種類のラムチョップの盛り合わせです。

### Let's start with some ...

🌿 紫いものポタージュ 300

### Salad & Appetizer

冬のワカメイサラダ 900

ロメインレタスとアンディーヴのシーザーサラダ 950

ラムベーコンのスパニッシュオムレツ 950

🌿 冬野菜のロースト キコランギチーズのソース 1,100

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ソース 1,300

イカのフリット アイオリソースとケイジャン 1,100

リー・ダニョーのフリット 1,200

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

🌿 ラムのシェパーズパイ 1,200

🌿 ラムロインとフルーツのタリアータ 1,600

🌿 ラムチョップ・グリル\* 1 piece 420

ラムチョップ・ミラネーゼ〔香草パン粉焼き〕\* 1 piece 480

ラムチョップ・スクールフェア BBQ\* 1 piece 460

ラムチョップ・オリエンタル\* 1 piece 480

### From The Grill

🌿 ラムラック\* Half 2,500 Full 4,600

牧草牛リブアイ\* 350g 5,200 500g 7,430

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

### 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

自家製ミックスナッツ 700

チーズの盛り合わせ 1,700

### Dessert

ジーロンティー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

🌿 オールプレス製エスプレッソの  
 ブラックティラミス 950

(\*) 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\* 1,800  
 \*\*A platter of 4 lamb chops cooked in assorted ways.

### Let's start with some ...


 Sweet Purple Potato Potage 300

### Salad & Appetizer

WAKANUI Winter Salad 900

Caesar Salad with Romaine Lettuce and Chicory 950

Spanish Omelette with Lamb Bacon 950

 Roast Winter Vegetables with Kikolangi Cheese Sauce 1,100

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

Cold-smoked New Zealand King Salmon  
 with Sour Cream and Caper Sauce 1,300

Calamari Fritter with Aioli Sauce and Cajun Spices 1,100

Ris d'agneau (Sweerbread) Fritter 1,200

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 1,800

 Lamb Shepherd's Pie 1,200

 Lamb Loin and Fruit Tagliata 1,600

 Lamb Chop\* 1 piece 420

Lamb Chop Milanese Style\* 1 piece 480

Lamb Chop School Fair BBQ\* 1 piece 460

Lamb Chop Oriental\* 1 piece 480

### From The Grill

 Rack of WAKANUI Spring Lamb\*  
 Half 2,500 Full 4,600

Grass-fed Rib Eye Steak\*  
 350g 5,200 500g 7,430

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

### 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

Homemade-Mixed Nuts 700

Assorted Cheeses 1,700

### Dessert

Zealong Tea Crème Brûlée 800

Hokey Pokey Ice Cream 700

Pavlova 850

Rich Baked Chocolate Cake 900

 Allpress Espresso Black Tiramisu 950

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

 Our recommended.

**WAKANUI**  
 LAMB CHOP ■ BAR ■ JUBAN