

## 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 ...

冷製コーンスープ 300

### Salad & Appetizer

ワカマイサラダ 900

NZ産ジャズリンゴのシーザーサラダ 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

野菜のロースト 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 900

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 アメリケーヌタルタルソース 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

ラムひき肉と枝豆のキッシュ 900

ラムロインのタリアータ 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

ラムスペアリブのジャンバラヤ 1,750

ラムのケバブ 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

自家製チョコミントアイスの  
シューサンド 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。

# WAKANUI

LAMB CHOP ■ BAR ■ JUBAN

マークは当店のオススメです。

## 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 ...

Chilled Corn Soup 300

### Salad & Appetizer

WAKANUI Salad 900

Caesar Salad with New Zealand Jazz Apples 950

Chopped Salad with Cream Cheese and  
Homemade Lamb Bacon 950

Roast Vegetables 1,100

Seared Red Snapper Carpaccio with  
Homemade Smoked Oil 1,300

Hot Smoked New Zealand King Salmon  
with Shallots and Tomatoes 900

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

Minced Lamb and Edamame Quiche 900

Lamb Loin 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
Lamb Spare Rib Jambalaya	1,750
Lamb Kebabs	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
Homemade Mint Chocolate Ice Cream in Choux Pastry	950

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

**WAKANUI**  
LAMB CHOP ■ BAR ■ JUBAN

Our recommended.