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　￥3,790

◆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、デザートをそれぞれ次頁の選択肢よりお選びください。

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

カジュアルランチ／Casual Lunch　￥2,780

◆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次頁の選択肢より1品お選びください。

＊Please select one dish from the Main Dishes shown on the page below.

キッズプレート／Kid's Plate　￥1,250

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.

＜前菜/Appetizer＞

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

真鯛のカルパッチョ　京人参のピューレとラビゴットソース
Snapper Carpaccio with Carrot Purée and Ravigote Sauce

ラムロースのタタキ　白菜のブレゼとビーツピューレ
Lamb Short Loin Tataki with Braised Chinese Cabbage and Beet Purée

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でお肉を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バーガー
WAKANUI Burger

- **クラシックバーガー**
  Classic Burger
- **チーズバーガー（+¥220）**
  Cheese Burger（+¥220）
- **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）

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

栗のブリュレ
Chestnut Crème Brûlée

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。
Get Dinner Time Course for Lunch Time Price.

お一人様　￥9,800/Person

WAKANUIスプリングラム　ラムチョップ炭火焼き
WAKANUI SpringLamb Lamb Chop

＊＊＊

季節野菜のグリーンサラダ
Seasonal Green Salad

＊＊＊

広島県産　カキの香草バター焼き
ニュージーランド産　キングサーモンの温燻製
Baked Hiroshima Oysters with Herb Butter
Hot Smoked New Zealand King Salmon

＊産地の諸事情によりご提供できない場合がございます。
*Please note that the Hiroshima Oysters are subject to seasonal availability.

＊＊＊

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

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

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

＊＊＊

パブロバ
自家製ホーキーポーキーアイスクリーム
Pavlova
Homemade Hokey Pokey Ice Cream

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

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

Get Dinner Time Course for Lunch Time Price.

WAKANUI SpringLamb Lamb Chop

＊＊＊

Seasonal Green Salad

＊＊＊

Baked Hiroshima Oysters with Herb Butter
Hot Smoked New Zealand King Salmon
*Please note that the Hiroshima Oysters are subject to seasonal availability.

＊＊＊

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

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

＊＊＊

Pavlova
Homemade Hokey Pokey Ice Cream

Coffee or Tea

¥9.800/Person

All prices are tax inclusive.