

---

---

# Waku Ghin

## Restaurant Signature Dish 当店の看板メニュー

<b>Marinated Botan Shrimp with Sea Urchin and Caviar</b> 牡丹海老のマリネ、北海道産バフン雲丹、 オシエトラキャビアを添えて	\$150
<b>Oscietra Caviar 50g</b> オシエトラキャビア 50g	\$280
<b>Oscietra Caviar 125g</b> オシエトラキャビア 125g Served with Uni, Sour Cream, Onions, Cornichons, Capers, Chives 付け合わせ: 雲丹、サワークリーム、オニオン、 コルニッション、ケッパー、チャイブ	\$600
<b>Karatomari Ebisu Oyster, Japan</b> 唐泊エビスオイスター, 日本	\$18/2p

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax  
価格には 10% のサービス料と現行の消費税が適用されます

## WG

<b>Fried Shishito with 8 Spices</b> ししとうのフライ 8種類のスパイスで	VG	\$18
<b>Raisin Butter</b> レーズンバター	V	\$18
<b>Assorted Cheese Platter</b> チーズの盛り合わせ	V	\$25
<b>Cinco Jotas Jamon Iberico</b> ハモン・イベリコ・ベジヨータ		\$42
<b>Mixed Seasonal Green Salad</b> 季節野菜のグリーンサラダ	VG LS	\$18
<b>Seasonal Vegetables</b> <b>with Hummus Anchovy Sauce</b> 季節野菜のオーガニックサラダ アンチョビソース	O	\$25
<b>Sashimi of Octopus</b> <b>with Mizuna and Japanese Citrus Soya Sauce</b> 北海道産たこの刺身		\$28
<b>Tartare of Tasmanian Ocean Trout</b> <b>with Hokkaido Scallop and Oscietra Caviar</b> タスマニア産オーシャントラウトと北海道産帆立のタルタル オーシェトラキャビアをのせて		\$60
<b>Wild Caught Chutoro Tuna Carpaccio</b> <b>with Japanese Onion</b> 天然本マグロ中トロのカルパッチョと玉ねぎのマリネ		\$65

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax  
価格には 10% のサービス料と現行の消費税が適用されます

## WG

<b>WG Fried Marinated Chicken</b> <span>CF</span> WG "唐揚げ" フライドチキン	\$28
<b>Kagoshima White Pork and Vegetable Gyoza</b> 鹿児島白豚と野菜の餃子	\$28
<b>Toasted Sandwich of Truffle &amp; Parma Ham</b> 生ハム、トリュフ、3種のチーズのトーストサンドウィッチ	\$28
<b>WG Beer Battered Murray Cod Fish and Chips with Pickled Eggplant tartar Sauce</b> 鱈のビアバターフィッシュ&チップス、 茄子辛子漬けのタルタルソースを添えて	\$34
<b>Aburi Tasmanian Ocean Trout with Yuzu</b> <span>CSS</span> タスマニア産オーシャントラウトの炙り	\$32
<b>WG Fried Lobster</b> <span>CSS</span> WG フライドロブスター	\$38
<b>Ohmi Wagyu Beef Menchi Katsu Burger with French Fries</b> 近江和牛メンチカツバーガー / フライドポテト	\$38
<b>Fried Beef Tenderloin Sandwich</b> ビーフヒレカツサンドウィッチ	\$58
<b>Slow Cooked Lobster Sandwich with Black Truffle</b> 低温調理のロブスターサンドウィッチ. 黒トリュフ	\$55
<b>Miso Soup of The Day</b> みそ汁	\$12
<b>Kaeshi Soba with Nori and Sudachi</b> 海苔とすだちのかえしそば	\$15

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax  
価格には 10% のサービス料と現行の消費税が適用されます

## WG

<b>Pasta of the Day</b> 日替わりパスタ		\$38
<b>Spagheffini with Lobster, Tomato, Chili and Basil</b> オマール海老、トマト、バジルス、スパゲティーニ		\$40
<b>Capellini with Sodeika, Green Chili, Cucumber and Preserved Ayu Sauce</b> 袖烏賊、青唐辛子、胡瓜、 鮎のソースのカッペリーニパスタ		\$35
<b>Salmon Caviar and Sea Urchin set on Rice</b> 雲丹イクラ丼		\$45
<b>WG Grilled Wagyu Beef set on Rice</b> WG 和牛焼肉丼		\$48
<b>Bara-chirashi Rice</b> バラちらし		\$65
<b>Grilled Carabinero Shrimp</b> カラビネロ海老のグリル		\$78
<b>Charcoal Grill Rangers Valley Beef</b> レンジャーズバレービーフの炭焼き		\$65/100g
<b>Charcoal Grill Ohmi Wagyu Steak</b> 炭火烧 近江和牛ステーキ		\$150/120g

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax  
価格には 10% のサービス料と現行の消費税が適用されます

**WG  
SASHIMI**

<b>Assorted Sashimi (6 pcs)</b> 刺身の盛り合わせ (6貫)	\$118
	PP
<b>鮑 Awabi / ABALONE</b>	\$25
<b>鱚 Hirame / FLOUNDER</b>	\$25
<b>鯛 Tai / SNAPPER</b>	\$16
<b>鮪 Maguro "Akami" Zuke / MARINATED LEAN TUNA</b>	\$18
<b>帆立 Hotate / SCALLOP</b>	\$18
<b>雲丹 Uni / SEA URCHIN</b>	\$32
<b>キンキ Kinki / THORNHEAD</b>	\$35
<b>アオリイカ Aori Ika / BIG REEF SQUID</b>	\$16
<b>あかざ海老 Akaza Ebi / SCAMPI</b>	\$30
<b>鮪 Maguro Chutoro / MEDIUM-FAT TUNA BELLY</b>	\$30
<b>鮪 Maguro Otoro / SUPREME-FAT TUNA BELLY</b>	\$58
<b>穴子 Anago / CONGER-EEL</b>	\$30

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax  
価格には 10% のサービス料と現行の消費税が適用されます