Spago
WOLFGANG PUCK

Japanese Fried Chicken "Karaage" 19
Kewpie Togarashi Aioli, Lemon
鶏の唐揚げ キユーピー七味唐辛子アイオリ、レモン

USDA Prime Beef Sliders (4pc) 26
Aged White Cheddar, Red Onion, Pickles
USDAプライムビーフのミニバーガー（4個）熟成ホワイトチェダー、レッドオニオン、ピクルス

Chicken "Laksa" Spring Roll 20
Calamansi, Chili Padi, Laksa Leaf
チキン「ラクサ」春巻き カラマンシー、チリパディ、ラクサリーフ

French Fries 18 (V)
Ketchup
フライドポテト ケチャップ

Yellowtail Roll 34
Scallion, Lemon
ハマチロール 青ねぎ、レモン

Crispy Shrimp Tempura 29
Chili Aioli, Avocado
海老のクリスピー天ぷら チリアイオリ、アボカド

Vegetarian Sushi Roll 18
Avocado, Cucumber, Kampyo
ベジタリアン巻き寿司 アボカド、キュウリ、かんぴょう

Falafel Burger 29 (VG) (V)
Feta, Cucumber, Roasted Capsicum, Rocket
ファラフェルバーガー フェタチーズ、キュウリ、ローストパプリカ、ルッコラ

Grilled Angus Beef Burger 38
Aged Cheddar, Shallot Marmalade, Garlic Aioli
グリルド・アンガスビーフバーガー 熟成チェダー、エシャロットマーマレード、ガーリックアイオリ

Miso Broiled Akaroa Salmon 42
Hijiki Rice, House Made Japanese Pickles, Ikura, Wasabi, Chives, Sesame
アカロア産サーモンの味噌焼き ひじきご飯、自家製漬物、いくら、わさび、あさつき、ごま

DESSERT & CHEESE
デザート＆チーズ

Pistachio Panna Cotta 16 (BG)
Orange Gelèe, Pistachio Brittle, Orange Gelato
ピスタチオのパンナコッタ オレンジジュレ、ピスタチオブリトル、オレンジジェラート

Farmer's Market Fruit Sorbets 16 (V)
A Trio of Seasonal Sorbets, Yuzu Lace Tuile
ファーマーズマーケット フルーツソルベ 季節のソルベ3種、柚子レースチュイル

EXECUTIVE CHEF Greg Bess
CHEF DE CUISINE Thiru Gunasakaran
GENERAL MANAGER Aisha Khan

Available daily from 2:30pm to 5:45pm (last order).
毎日午後2時30分から午後5時45分（ラストオーダー）までご利用いただけます。

If you have any food allergy, intolerance, or sensitivity, please speak to your server about ingredients used in our dishes before you order your meal.

Prices are subject to prevailing goods and services tax and 10% service charge.

(V) Vegetarian (VG) Vegan (LS) Locally Source
(O) Organic (CSS) Certified Sustainable Seafood
(RS) Regionally Sourced (BG) Beef Gelatin

A Sustainable Journey