Spago
WOLFGANG PUCK

A Sustainable Journey

3 Courses 98

STARTERS
前菜

Hokkaido Scallop & Hamachi "Ceviche" Tomato Ponzu, Ikura, Ginger
北海道産ホタテとハマチの「セビーチェ」トマトポン酢、いくら、生姜

Big Eye Tuna Tartare Cones Chili Aioli, Soy, Wasabi, Shaved Bonito, Scallions, Masago
ビッグアイツナのタルタルコーン チリアイオリ、醤油、わさび、削り節、ネギ、真砂

Amela & Chitose Tomato Salad Goat Ricotta, Basil Aioli, Black Olive, Aged Balsamic
ヤメラとしなびたトマトのサラダ ゴートリコッタ、バジルアイオリ、ブラックオリーブ、熟成バルサミコ

Burrata with Conference Pears Champagne-Mustard Vinaigrette, Pine Nuts, Crispy Prosciutto, Rocket
スイスチャードとミントのペスト、クリスピーサワードウ シャンパンマスタードビネグレット、松の実、クリスピープロシュート、ルッコラ

Japanese Amela Tomato Soup Garden Herbs, Basil Oil, Toasted Sourdough, Tomato-Caraway Butter
日本のアメラトマトスープ ガーデンハーブ、バジルオイル、トーストしたサワードウ、トマトキャラウェイバタ

Cassolette of "Trippa alla Romana" Tomato Braised Tripe, Burrata, Mint, Grilled Baguette
「トリッパ・アッラ・ロマーナ」のカソレット トマト煮込みトリッパ、ブッラータ、ミント、グリルバゲット

Agnolotti with Heirloom Pumpkin Sage, Mascarpone, Parmigiano-Reggiano
アニョロッティと家宝のカボチャ 焦がしバター、セージ、パルメザンチーズ

Wagyu Beef Tartare English Pea-Mint Pesto, Parmesan, Crispy Sourdough**+5**
和牛タルタル イングリッシュピーミントペスト、パルメザンチーズ、クリスピーサワードウ**+5**

Pearl Couscous with Grilled Cuttlefish Chorizo, Chili, Confit Tomato (RS) **+5**
グリルしたイカを添えたパールクスクス チョリソー、チリ、トマトのコンフィ**+5**

Apple Salad with Maine Lobster Shiro Miso, Yuzu Kosho, Hazelnuts, Raisins, Shiso **+12**
メインロブスター入りアップルサラダ 白味噌、ゆず胡椒、ヘーゼルナッツ、レーズン、しそ **+12**

"Kaya Toast" Seared Foie Gras, Pandan-Coconut Jam, Foie Gras-Espresso Mousse, Toasted Brioche **+12**
「カヤトースト」フォアグラのソテー、パンダンココナッツジャム、フォアグラエスプレッソムース、トーストしたブリオッシュ **+12**

Charcoal Grilled Octopus Kaffir Lime Aioli, Lardo, Japanese Herbs, Tempura Sea Beans **+14**
炭火焼きタコ カフィアライムのアイオリ、ラルド、日本のハーブ、天ぷら海豆 **+14**

Perseus Superior Oscietra Caviar Lemon Herb Blinis and Traditional Accompaniments **+135**
ペルセウス スペリア オシェトラ キャビア レモンハーブのブリニと伝統的な付け合わせ **+135**

MAINS
メイン

Tagliatelle Frutti di Mare Lobster, Clams, Squid Ink, Basil, Parsley
タリアテッレ・フルッティ・ディ・マーレ ロブスター、貝類、イカスミ、バジル、パセリ

Orecchiette with Pork Sausage Tomato, Basil, Pecorino, Parsley
ポークソーセージ入りオレキエッテ トマト、バジル、ペコリーノチーズ、パセリ

Miso Broiled Akaroa Salmon Hijiki Rice, House Made Japanese Pickles, Ikura, Wasabi, Chives, Sesame
味噌焼きアカロアサーモン ひじきご飯、自家製漬物、いくら、わさび、チャイブ、ごま

Pan Seared Spotted Grouper "Laksa" Laksa Broth, Dry Fried Rice Noodles, Fresh Local Herbs, Calamansi
パン焼きホシハタ「ラクサ」ラクサのスープ、乾麺、地元の新鮮なハーブ、カラマンシー

Grilled Japanese Sea Bream Ginger Sabayon, Asparagus, Chrysanthemum
焼き鯛 ジンジャーサバヨン、アスパラガス、菊

Charcoal Grilled Irish Duck Breast Seared Foie Gras, Apricot-Ginger Compote
炭火焼きアイルランド産鴨胸肉 フォアグラのソテー、アプリコットとジンジャーのコンポート

Prices are subject to the prevailing Goods and Services Tax and 10% service charge.

Iberico Pork Loin Wheat Beer, Brandy-Mustard Sauce, Confit Bacon, Glazed Brussels Sprout, Apple Purèe
イベリコ豚ロース 小麦ビール、ブランデーマスタードソース、コンフィベーコン、グラッセした芽キャベツ、アップルピューレ

Duck and Pigeon Shepherd's Pie Seared Foie Gras, Pecorino, Parsnip, Carrots **+8**
鴨と鳩のシェパーズパイ フォアグラのソテー、ペコリーノチーズ、パースニップ、人参 ニンジン **+8**

Grilled Prime Short Rib Horseradish, Smoked Potato Purée, Carrots **+10**
グリルプライムショートリブ ホースラディッシュ、スモークポテトピューレ、ニンジン **+10**

Australian Double Lamb Chop (180g) Jalapeno, Mint, Indian Spiced Lamb Jus, Zucchini, Amela Tomato **+14**
オーストラリア産ダブルラムチョップ（180g） ハラペーニョ、ミント、インド産スパイス入りラムジュース、キーニ、アメーラ **+14**

W. Black Australian Wagyu Striploin Potato-Fontina Gratin, Mushroom Purée, Red Wine Reduction **+35**
オーストラリア産黒毛和牛ストリップロイン ポテトフォンティーナグラタン、マッシュルームピューレ、赤ワインソース **+35**

W. Black Australian Wagyu Ribeye 500g (For Two) Aligot Potatoes, Caramelized Brussels Sprouts, Béarnaise **+65 ea**
オーストラリア産黒毛和牛リブアイステーキ 500g（2 人前）アリゴポテト、キャラメリゼした芽キャベツ、ベアルネーズソース

ON THE SIDE +18
サイド +18

Roasted Fingerling Potatoes - Garlic Aioli, Parmesan
ローストフィンガーリングポテト - ガーリックアイオリ、パルメザン

Pan Seared Australian Brussels Sprouts - Miso, Furikake
オーストラリア産芽キャベツのソテー - 味噌・ふりかけ

Caramelized Cameron Highlands Corn - Onions, Sage
キャラメリゼしたキャメロンハイランドコーン - 玉ねぎ、セージ

Potato Puree – Parsley
ポテトピューレ - パセリ

DESSERT
デザート

Salted Caramel Soufflé Farmer's Market Fuji Apple Sorbet
塩キャラメルスフレ ファーマーズマーケットのふじりんごシャーベット

Peranakan Inspired Keluak-Coconut Coffee Balinese Buah Keluak, Chocolate Truffles
プラナカン風のクルアックココナッツコーヒー バリ風ブア・ケルアック、チョコレートトリュフ

Valrhona Chocolate Tart Grand Marnier Toffee, Praline Feuilletine, Crème Fraîche Ice Cream **+8**
ヴァローナチョコレートタルト グランマニエトフィー、プラリネフイユティーヌ、クレームフレーシュアイスクリーム **+8**

Spikey Lemon White Chocolate Lemon Mousse, Lemon Curd, Lemon Confit, Amalfi Cake **+15**
スパイキーレモン ホワイトチョコレートレモンムース、レモンカード、レモンコンフィ、アマルフィケーキ **+15**

Kardinalschnitte "Cardinal" Mango, Passion Fruit, White Chocolate Chantilly **+15**
カルディナルシュニット「カーディナル」 マンゴー、パッションフルーツ、ホワイトチョコレートシャンティ **+15**

Traditional Kaiserschmarrn (For Two) Strawberry Gelato, Almonds **+10 ea**
伝統的なカイザーシュマルン（2 人用）ストロベリージェラート、アーモンド **+10 ea**

Selection of Three Artisanal Cheeses Honey Nut Mostarda, Oat Crisps **+8**
3 種類の手作りチーズのセレクション ハニーナッツモスタルダ、オートミールクリスプ **+8**

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

If you have any food allergies, 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

Prices are subject to the prevailing Goods and Services Tax and 10% service charge.