Spago
WOLFGANG PUCK

A Sustainable Journey

3 Courses 72

STARTERS
前菜

Chitose Farms Rocket Salad 24 Month Aged Parmesan, Sun Dried Tomatoes, 50-Year-Old Balsamic, Burrata Cream
千歳農場のルッコラサラダ 24ヶ月熟成パルメザンチーズ、ドライトマト、50年熟成バルサミコ酢、ブッラータクリーム

Agnolotti with Porcini Mushrooms Thyme, Parmigiano-Reggiano
ポルチーニ茸のアグノロッティ タイム、パルミジャーノ・レッジャーノ

Japanese Amela Tomato Soup Basil, Burrata Cream
日本のアメラトマトスープ バジル、ブッラータクリーム

Burrata with Confit Vietnamese Kumquats Crispy San Daniele Prosciutto, Sicilian Pistachios, Parmesan
ベトナム産キンカンのコンフィ入りブッラータ クリスピーなサンダニエーレプロシュート、シチリア産ピスタチオ、パルメザンチーズ

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

"Fish & Chips" Seabream Tartare, Double Fried Kennebec Potato, Tartar Sauce, Chives
「フィッシュ&チップス」鯛のタルタル、ケネベックポテトのダブルフライ、タルタルソース、チャイブ

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**

Sashimi Salad Big Eye Tuna, Yellow Tail, Hokkaido Scallop, Myoga, Ikura, Shiso, Citrus Ponzu **+20**
刺身サラダ メバチ、ブリ、北海道産ホタテ、ミョウガ、イクラ、シソ、柑橘ポン酢 **+20**

Big Eye Tuna Tartare Cones Chili Aioli, Soy, Wasabi, Shaved Bonito, Scallions, Masago **+5**
メバチマグロのタルタルコーン チリアイオリ、醤油、わさび、削り節、ネギ、真砂 **+5**

Hamachi & Hokkaido Scallop "Ceviche" Soy, Yuzu, Ikura, Coriander **+18**
ハマチと北海道産ホタテの「セビーチェ」 大豆、ゆず、いくら、コリアンダー **+18**

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
メインコース

Orecchiette with Pork Ragu Tomato, Basil, Pecorino, Parsley
ポークラグーのオレキエッテトマト、バジル、ペコリーノチーズ、パセリ

Lebanese Style Grilled Squash Eggplant Caviar, Goat Cheese, Pine Nuts, Roasted Tomatoes, Falafel, Mint
レバノン風グリルスカッシュ ナスのキャビア、ヤギのチーズ、松の実、ローストトマト、ファラフェル、ミント

Grilled Spotted Grouper Thai Coconut Curry, Fresh Herb Salad, Jasmine Scented Rice
グリルしたハタ タイ風ココナッツカレー、フレッシュハーブサラダ、ジャスミンライス

Charcoal Grilled Cheeseburger Gruyere and Aged Cheddar, Garlic Aioli, Smokey Onion Jam
炭火焼きチーズバーガー グリュイエールチーズと熟成チェダーチーズ、ガーリックアイオリ、スモーキーオニオンジャム

Falafel Burger Roasted Capsicum, Harissa Aioli, Feta Cheese, Rocket
ファラフェルバーガー ローストピーマン、ハリッサアイオリ、フェタチーズ、ルッコラ

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

Miso Broiled Akaroa Salmon Hijiki Rice, House Made Japanese Pickles, Ikura, Wasabi, Chives, Sesame
アカロアサーモン味噌焼きアカロアサーモン ひじきご飯、自家製漬物、イクラ、ワサビ、チャイブ、ゴマ

Smoked Brisbane Valley Quail Jalapeno, Coriander, Mint, Indian Spiced Quail Jus, Zucchini, Amela Tomato
ブリスベンバレー産クウェイルの燻製 ハラペーニョ、コリアンダー、ミント、インドスパイスうずらジュース、ズッキーニ、アメラトマト

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

Australian Double Lamb Chop (180g) Broccolini, Fennel Puree, Kalamata Olives, Parmesan, Sundried Tomato **+25**
オーストラリア産ダブルラムチョップ（180g）ブロッコリーニ、フェンネルピューレ、カラマタオリーブ、パルメザンチーズ、ドライトマト**+25**

W. Black Australian Wagyu Striploin (210g) Fingerling Potatoes, Watercress, Wine Reduction **+60**
オーストラリア産黒毛和牛ストリップロイン（210g）フィンガーリングポテト、クレソン、ワインソース **+60**

W Black Australian Wagyu Ribeye 500g (For Two) Fingerling Potatoes, Brussels Sprout, Bearnaise **+85 ea**
W 黒毛和牛リブアイ 500g（2人前）フィンガーリングポテト、芽キャベツ、ベアルネーズソース **+85 ea**

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

DESSERT & CHEESE
デザート＆チーズ

Pistachio Panna Cotta 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

Peranakan Inspired Keluak-Coconut Coffee Balinese Buah Keluak, Chocolate Truffles
プラナカン風のクルアック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

Warm Lemon Cake Roasted Macadamia Nuts, Blueberry Yoghurt Gelato **+10**
温かいレモンケーキ ローストマカダミアナッツ、ブルーベリーヨーグルトジェラート **+10**

Traditional Kaiserschmarrn (For Two) Warm Strawberries, Strawberry Gelato **+10 ea**
伝統的なカイザーシュマルン（2人用）温かいイチゴ、イチゴジェラート **+10 ea**

Selection of Two Artisanal Cheeses Honey Nut Mostarda, Oat Crisps **+10**
職人が厳選した2種類のチーズ ハニーナッツモスタルダ、オートミールクリスプ **+10**

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

Available daily from 12:00nn to 2pm (last seating).

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.