

---

---

# Waku Ghin

## Chef's Recommendation

シェフのおすすめ

<b>Marinated Botan Shrimp with Sea Urchin and Caviar</b> (Restaurant Signature Dish)	\$150
<b>Raisin Butter</b> レーズンバター	\$18
<b>Jamon Iberico</b> ハモン・イベリコ・ベジョータ	\$42
<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

## Selection of Oyster of The Day

オイスターセレクション

<b>Tarbouriech Oyster, France</b>	\$18/p
<b>Royal Oyster, France</b>	\$18/p
<b>Karatomari Ebisu Oyster, Japan</b> 唐泊恵比須かき	\$18

All prices stated are subject to 10% service charge and prevailing G.S.T

## WG

<b>Miso Soup of The Day</b> みそ汁	\$12
<b>Wild Caught Chutoro Tuna Carpaccio 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
<b>Sashimi of Octopus with Mizuna and Japanese Citrus Soya Sauce</b> 北海道産たこの刺身	\$28
<b>Seasonal Vegetables with 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	\$23
<b>Fried Shishito with 8 Spices</b> ししとうのフライ 8種類のスパイスで	\$18
<b>WG Fried Marinated Chicken</b> 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>Aburi Tasmanian Ocean Trout with Yuzu</b> タスマニア産オーシャントラウトの炙り	\$32
<b>WG Beer Battered Fish and Chips</b> ビアバターのフィッシュアンドチップス	\$30
<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>Fried Beef Tenderloin Sandwich</b> ビーフヒレカツサンドウィッチ	\$58
<b>Grilled Carabinero Shrimp</b>	\$78

All prices stated are subject to 10% service charge and prevailing G.S.T

## WG

<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> 炭火焼 近江和牛ステーキ	\$150/120g
<b>WG Grilled Wagyu Beef set on Rice</b> WG 和牛焼肉丼	\$48
<b>Salmon Caviar and Sea Urchin set on Rice</b> 雲丹イクラ丼	\$45
<b>Bara-chirashi Rice</b> バラちらし	\$65
<b>Spaghetini 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	\$38
<b>Spaghetini with Shirasu and Mizuna</b> しらすと水菜のスパゲティーニ	\$36
<b>Assorted Cheese Platter</b> チーズの盛り合わせ	\$40
<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	\$600

All prices stated are subject to 10% service charge and prevailing G.S.T

**WG**  
**SUSHI or SASHIMI**

<b>Assorted Sashimi (1 pc each)</b>	<b>\$108</b>
(Hirame, Tai, Uni, Aori Ika, Maguro Akami, Maguro Chutoro) 刺身の盛り合わせ (ヒラメ、鯛、ウニ、アオリイカ、鮪赤身、鮪中トロ)	
<b>Chef's Choice Sushi (6pcs of Sushi + 1 Roll)</b>	<b>\$128</b>
おまかせ寿司 (6貫と巻物)	
	PP
<b>鮑 Awabi / ABALONE</b>	<b>\$25</b>
<b>鱚 Hirame / FLOUNDER</b>	<b>\$25</b>
<b>鯛 Tai / SNAPPER</b>	<b>\$16</b>
<b>鮪 Maguro "Akami" Zuke / MARINATED LEAN TUNA</b>	<b>\$18</b>
<b>帆立 Hotate / SCALLOP</b>	<b>\$18</b>
<b>雲丹 Uni / SEA URCHIN</b>	<b>\$32</b>
<b>キンキ Kinki / THORNHEAD</b>	<b>\$35</b>
<b>アオリイカ Aori Ika / BIG REEF SQUID</b>	<b>\$16</b>
<b>あかざ海老 Akaza Ebi / SCAMPI</b>	<b>\$30</b>
<b>鮪 Maguro Chutoro / MEDIUM-FAT TUNA BELLY</b>	<b>\$30</b>
<b>鮪 Maguro Otoro / SUPREME-FAT TUNA BELLY</b>	<b>\$58</b>
<b>穴子 Anago / CONGER-EEL</b>	<b>\$30</b>
<b>ネギトロ細巻き Negitoro Hosomaki</b> <b>/ MINCED TUNA ROLL</b>	<b>\$40</b>

All prices stated are subject to 10% service charge and prevailing G.S.T