和久田哲也シェフ

世界で最も有名なシェフの一人である和久田哲也は日本で育ち、オーストラリアのシドニーにTetsuya'sをオープンしたときに初めて高い評価を得ました。このレストランは、サンペレグリノの「世界のベストレストラン50」リストに常に含まれています。シンガポールのマリーナベイ・サンズにある彼のレストラン「Waku Ghin」は、2016年に初のミシュランの星を獲得し、2017年からは2つ星を獲得しています。哲也シェフは、日本政府から日本の料理マスターとして認められた初の世界的シェフであり、2015年にはアジアのベストレストラン50による栄誉ある生涯功労賞を受賞しました。哲也シェフのオーシャントラウトのコンフィは「世界で最も写真に撮られた料理」と言われています。

WAKUDA

東京のゴールデン街 - 路地、神秘的な出入り口、小さな隠れ家バー、ネオンの光と提灯が織りなす魅惑的な迷路。ここは、ストリートファッションの若者から銀行家、アーティスト、世界旅行者と交わる場所であり、古き良き日本と未来が出会う場所です。ゴールデン街の新旧の活気にインスピレーションを得て、世界的に有名なシェフ和久田哲也と50 Eggs Hospitality Groupが力を合わせ、絶妙に調理された料理、魅惑的な雰囲気、挑発的なアートを通じてこの地区の精神を表現したレストラン「WAKUDA」を創設しました。シェフ哲也のチームは、伝統的なものと可能性の緊張感を利用して、料理の美しさの純粋な瞬間を作り上げます。

50 Eggs Hospitality Group

2011 年に著名なレストラン経営者ジョン・クンケルによって設立された 50 Eggs Hospitality Group は、革新的なコンセプト、高い評価を得ているシェフパートナー、そして特徴的な温かいおもてなしで知られる世界的に評価の高いレストラン グループです。レストラン ホスピタリティ マガジンの「全米で最もクールなマルチコンセプト企業」に選ばれた 50 Eggs は、全米および海外で比類のないダイニング体験を提供する最先端のブランドの開発に注力しています。このグループは、現在のポートフォリオに 12 軒のレストランが成功しており、いくつかのブランドと店舗の拡大が目前に迫っており、エキサイティングな成長の時期にあります。コンセプトには、シェフのロレーナ・ガルシア氏とのコラボレーションによる「ヤードバード」、「チカ」、スプリッツ、カプリ、そして世界で最も評価の高い日本人シェフの一人である和久田哲也氏とのコラボレーションによる、シンガポールとラスベガスに拠点を置く新たに立ち上げられた「WAKUDA」が含まれます。

ランチセット・メニュー

前菜

本日の茶碗蒸し
Flan

ガーデンサラダ
Garden Salad

自家製卵豆腐
Homemade Egg Tofu

季節の前菜
Seasonal Appetiser

メインコースをお選びください

野菜と魚介の天ぷら/Assorted Tempura 68

マリネしたチキンのグリル/Marinated Chicken 59

黒豚とんかつ/Kurobuta Pork Katsu 72

寿司/Sushi 78

鹿児島産 黒豚のグリル/Grilled Kurobuta Pork 82

カナダ産ロブスターとキヌアのソテー/Lobster Quinoa 92

オーラキングサーモンのグリル/Ōra King Salmon 55

天ぷらうどん/Tempura Udon 65

鰻の炭火焼き/Unagi 75

銀ムツの西京焼き/Miso Cod 82

刺身/Sashimi 88

ばらちらし/Bara Chirashi 85

和牛の焼肉丼/Wagyu Beef Rice 92

野菜の天ぷら/Vegetable Tempura 55

シェフのスペシャル MP
Chef's Specials

お選びいただいたメインコースにご飯、味噌汁、漬物を添えてご提供いたします。

デザート

Dessert

記載されているすべての価格には、10% のサービス料と一般的な G.S.T が適用されます

WAKUDA スペシャル

刺身盛合わせ(並)/(特上) 78/135
Sashimi Platter/Premium
9切れ/14切れ

寿司盛合わせ(並)/(特上) 68/126
Sushi Platter/Premium
5貫/8貫+手巻き1貫

WAKUDA 生湯葉
と雲丹の出汁ジュレ 45
WAKUDA Yuba

タスマニア産活ロブスター
(刺身と味噌汁) 時価 MP
Sashimi - Soup

厳選生牡蠣 18PP
Selection of Oysters

オシェトラキャビア
Caviar
30g ... 190
50g ... 320
125g ... 780

寿司・刺身

*2貫から御注文可能 *1個あたりの価格

ヒラメ 12
Hirame

穴子 8
Anago

天使の海老 14
Angel Prawn

オーラキングサーモン 10
Ōra King Salmon

赤身 10
Akami

烏賊 8
Ika

ヒラマサ 11
Hiramasa

いくら 12
Ikura

メカジキ 10
Mekajiki

ズワイガニ 16
Zuwaigani

真鯛 12
Madai

帆立 10
Hotate

牡丹海老 24
Botan Ebi

鰻 12
Unagi

中トロ 22
Chutoro

大トロ 32
Otoro

雲丹軍艦/ 雲丹刺身 40/88
Uni/Uni Sashimi

生おろしわさび 30
Fresh Grated Wasabi

A5ランク 仙台和牛のにぎり 28
WAKUDA Sendai A5 Wagyu Nigiri

記載されているすべての価格には、10% のサービス料と一般的な G.S.T が適用されます

細巻寿司

カリフォルニア California	26
ソフトシェルクラブ Soft Shell crab	25
天使の海老天ぷら Angel Prawn Tempura	28
スパイシー・ヒラマサ Spicy Hiramasa	30
野菜 Vegetable	14
胡瓜 Kappa Maki	15
とろたく Toro Taku	42
スパイシー・マグロ Spicy Tuna	28
A5国産和牛 Japanese A5 Wagyu	48
うな玉 Una Tama	28
オーラキングサーモン Ōra King Salmon	26
とうもろこし天ぷら Tempura Corn Crunch	28
アボカド Avocado Roll	12

手巻き寿司

ソフトシェルクラブ Soft Shell crab	16
天使の海老天ぷら Angel Prawn Tempura	18
とろたく Toro Taku	30
WAKUDA手巻き (雲丹/キャビア/牡丹海老) WAKUDA Temaki	68
野菜 Vegetable	12
スパイシー・マグロ Spicy Tuna	18

記載されているすべての価格には、10% のサービス料と一般的な G.S.T が適用されます

前菜

本日の茶碗蒸し 18
Flan

枝豆 12
Edatsuki Edamame

オーガニックチキンの唐揚げ 21
Organic Chicken

ししとうの炒めもの七味唐辛子あえ 21
Shishito

胡瓜の浅漬け 13
Marinated Cucumber

マグロのスパイシータルタルのカナッペ (4個) 24
Spicy Tuna Toast

スパイシーサーモンとクリスピーライス (4個) 28
Spicy Salmon Crispy Rice

マグロのスパイシータルタルとクリスピーライス (4個) 28
Spicy Tuna Crispy Rice

マグロの赤身漬けのカナッペ (4個) 28
Big Eye Tuna Toast

サラダ・汁物

マグロのたたきのサラダ 30
Big Eye Tuna Salad

シラスと水菜のサラダ 22
Shirasu Salad

味噌汁 10
Miso Soup

ミックスサラダ 15
Mix Salad

チキンのサラダ 24
Chicken Salad

すまし汁 10
Clear Soup

記載されているすべての価格には、10% のサービス料と一般的な G.S.T が適用されます

揚げもの

野菜と魚介の天ぷら 45
Assorted Tempura

野菜の天ぷら 29
Vegetable Tempura

ロブスターの天ぷら 88
Whole Lobster Tempura

スズキの天ぷら タルタルソース添え 25
Seabass bites

天使の海老の天ぷら (1尾) 12
Angel Prawn Tempura

黒豚とんかつ 55
Kurobuta Pork Cutlet Katsu

烏賊の天ぷら 19
Squid Tempura

麺類・餃子

天ぷら蕎麦 42
Tempura Soba

素麺 (温) 20
Somen

野菜の焼きうどん 28
Vegetarian Udon

牡丹海老、キャビア、からすみの冷たいお蕎麦 68
Cold Soba

和牛餃子 28
Wagyu Gyoza

トリュフと枝豆の餃子 28
Truffle Edamame Gyoza

和牛焼きうどん 58
Wagyu Udon

記載されているすべての価格には、10% のサービス料と一般的な G.S.T が適用されます

焼き物

A5 鹿児島和牛のすき焼き 78
Grilled A5 Kagoshima Wagyu Sukiyaki

オーラキングサーモンのグリル 32
Grilled Ōra King Salmon

鹿児島産 黒豚のグリル 68
Kagoshima Kurobuta Pork

マリネしたチキンのグリル 28
Marinated Chicken

銀ムツの麹焼き 69
Koji Yaki

焼きとうもろこし 18
Grilled Japanese Sweet Corn

和牛フィレ肉のステーキ 95
Wagyu Beef Tenderloin

銀ムツの西京焼き 69
Classic Saikyo Yaki

野菜のグリル 28
Grilled Vegetables

焼き茄子田楽 18
Eggplant

蛸のグリル 55
Grilled Octopus

鰻の炭火焼き 48
Grilled Unagi

近江和牛の炭火焼き 168
Charcoal Grilled Ohmi Wagyu

記載されているすべての価格には、10% のサービス料と一般的な G.S.T が適用されます

甘味

味噌とココナッツのソフトクリーム 16
Soft-Serve Miso Coconut

WAKUDAミルフィーユ 24
WAKUDA Millefeuille

バスク・チーズケーキ 18
Basque Cheesecake

ザ・ストーン 24
The “Stone”

季節のフルーツの大福 30
Daifuku

アース 28
ポルチーニのジェラート、トリュフ、
熟成バルサミコ、フロマージュブラン
Earth

季節のフルーツ盛り合わせ 35
Assorted Fruits

WAKUDAデザート盛り合わせ 128
WAKUDA Celebratory Platter

アイスクリーム

1スクープ当たりの価格

抹茶/Matcha 8

苺と柚子のシャーベット/Strawberry Yuzu Sorbet 8

ピンクソルトと北海道ミルク/Pink Salt Hokkaido Milk 10

ライチと柚子のシャーベット/ Lychee Yuzu Sorbet 8

甘酒/Amazake 10

ポルチーニ茸とトリュフ/Porcini and Truffle 16

記載されているすべての価格には、10% のサービス料と一般的な G.S.T が適用されます

WAKUDA