



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、サンペレグリーノの「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年に初のみ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。

WAKUDA スペシャル

刺身盛合わせ(並)/(特上)	78/135	タスマニア産活ロブスター (刺身と味噌汁)	時価 MP
Sashimi Platter/Premium		Sashimi - Soup	
9切れ/14切れ			
寿司盛合わせ(並)/(特上)	68/126	厳選生牡蠣	18PP
Sushi Platter/Premium		Selection of Oysters	
5貫/8貫+手巻き1貫		カナダ産ロブスターのサラダ仕立	88
WAKUDA 生湯葉 と雲丹の出汁ジュレ	45	Canadian Lobster	
WAKUDA Yuba			
トリュフとキャビアの冷たいお蕎麦	68		
Truffle Soba			

オシエトラキャビア	
Caviar	
30g ...	190
50g ...	320
125g ...	780

シェフズメニュー

午後8時30分まで御注文可能です。

9 コース * 250

10 コース * 350

おまかせ寿司メニュー

事前に御予約が必要となります。

火曜日～土曜日の午後8時30分まで、おまかせ
セルームカウンターにて御注文可能です。

寿司エクスペリエンスコース 13品 * 128

寿司おまかせコース 15品 * 198

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	ズワイガニ 16
Hirame		Zuwaigani
穴子	8	真鯛 12
Anago		Madai
天使の海老	14	帆立 10
Angel Prawn		Hotate
オーラキングサーモン	10	牡丹海老 24
Ōra King Salmon		Botan Ebi
赤身	10	鰻 12
Akami		Unagi
烏賊	8	中トロ 22
Ika		Chutoro
ヒラマサ	11	大トロ 32
Hiramasa		Otoro
いくら	12	雲丹軍艦/ 雲丹刺身 40/88
Ikura		Uni/Uni Sashimi
メカジキ	10	生おろしわさび 30
Mekajiki		Fresh Grated Wasabi
		A5ランク 仙台和牛のにぎり 28
		WAKUDA Sendai A5 Wagyu Nigiri

鮮魚のカルパッチョ

中トロのカルパッチョ	65	カンパチのカルパッチョ	34
Chutoro Carpaccio		Kanpacchi Carpaccio	
真鯛のカルパッチョ	29	トロメカジキのカルパッチョ	28
Japanese Snapper		Toro Swordfish Carpaccio	
トリュフとキングサーモンのカルパッチョ	32	北海道産帆立のカルパッチョ	46
King Salmon Truffle		Hokkaido Scallop Carpaccio	

細巻寿司

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

手巻き寿司

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

前菜

本日の茶碗蒸し Flan	18	マグロのスパイシータルタルカナッペ (4個)	24
枝豆 Edatsuki Edamame	12	Spicy Tuna Toast	
オーガニックチキンの唐揚げ Organic Chicken	21	スパイシーサーモンクリスピーライス (4個)	28
ししとうの炒めもの七味唐辛子あえ Shishito	21	Spicy Salmon Crispy Rice	
胡瓜の浅漬け Marinated Cucumber	13	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 Big Eye Tuna Salad	30	ミックスサラダ Mix Salad	15
シラスと水菜のサラダ Shirasu Salad	22	チキンのサラダ Chicken Salad	24
味噌汁 Miso Soup	10	すまし汁 Clear Soup	10

揚げもの

野菜と魚介の天ぷら Assorted Tempura	45	天使の海老の天ぷら (1尾) Angel Prawn Tempura	12
野菜の天ぷら Vegetable Tempura	29	黒豚とんかつ Kurobuta Pork Cutlet Katsu	55
ロブスターの天ぷら Whole Lobster Tempura	88	烏賊の天ぷら Squid Tempura	19
スズキの天ぷら タルタルソース Seabass bites	25		

麺類・餃子

天ぷら蕎麦 Tempura Soba	42	和牛餃子 Wagyu Gyoza	28
素麺 (温) Somen	20	トリュフと枝豆の餃子 Truffle Edamame Gyoza	28
野菜の焼きうどん Vegetarian Udon	28		
牡丹海老、キャビア、からすみの 冷たいお蕎麦 Cold Soba	68	和牛焼きうどん Wagyu Udon	58

焼き物

A5 鹿児島和牛のすき焼き Grilled A5 Kagoshima Wagyu Sukiyaki	78	銀ムツの西京焼き Classic Saikyo Yaki	69
オーラキングサーモンのグリル Grilled Ōra King Salmon	32	野菜のグリル Grilled Vegetables	28
鹿児島産 黒豚のグリル Kagoshima Kurobuta Pork	68	焼き茄子田楽 Eggplant	18
マリネしたチキンのグリル Marinated Chicken	28	蛸のグリル Grilled Octopus	55
銀ムツの麴焼き Koji Yaki	69	鰻の炭火焼き Grilled Unagi	48
焼きとうもろこし Grilled Japanese Sweet Corn	18	近江和牛の炭火焼き Charcoal Grilled Ohmi Wagyu	168
和牛フィレ肉のステーキ Wagyu Beef Tenderloin	95		



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

ご飯もの

カナダ産ロブスターとキヌアのソテー	98	和牛の焼肉丼	45
WAKUDA Signature		Grilled Marinated Wagyu Rice	
Sautéed Canadian Lobster		野菜ちらし	24
ばらちらし	32	Vegetarian Chirashi	
Bara Chirashi		白ご飯	5
ねぎとろ丼	32	Steamed White Rice	
Negi Toro Don			
穴子とごぼう丼	26	カラビネーロ海老のグリルとリゾット	78
Anago & Gobo Don		Carabinero Prawn	



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

