
Waku Ghin

Chef's Recommendation

シェフのおすすめ

Marinated Botan Shrimp with Sea Urchin and Caviar (Restaurant Signature Dish)	\$150
Raisin Butter レーズンバター	\$18
Jamon Iberico ハモン・イベリコ・ベジュータ	\$42
Ohmi Wagyu Beef Menchi Katsu Burger with French Fries 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

Tsarskaya Oyster, France サスカヤ, フランス	\$13/p
Tarbouriech Oyster, France	\$18/p
Karatomari Ebisu Oyster, Japan 唐泊恵比須かき	\$18
Iwagaki Oyster, Mie, Japan 岩牡蠣	\$22/p

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

WG

Miso Soup of The Day みそ汁	\$12
Wild Caught Chutoro Tuna Carpaccio with Japanese Onion 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
Sashimi of Octopus with Mizuna and Japanese Citrus Soya Sauce 北海道産たこの刺身	\$28
Seasonal Vegetables with Anchovy Sauce 季節野菜のオーガニックサラダ アンチョビソース	\$23
Fried Shishito with 8 Spices ししとうのフライ 8種類のスパイスで	\$18
WG Fried Marinated Chicken WG "唐揚げ" フライドチキン	\$28
Kagoshima White Pork and Vegetable Gyoza 鹿児島白豚と野菜の餃子	\$28
Aburi Tasmanian Ocean Trout with Yuzu タスマニア産オーシャントラウトの炙り	\$32
WG Beer Battered Fish and Chips ビアバターのフィッシュアンドチップス	\$30
Toasted Sandwich of Truffle & Parma Ham 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
Fried Beef Tenderloin Sandwich ビーフヒレカツサンドウィッチ	\$58
Grilled Carabinero Shrimp	\$78

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

WG

Charcoal Grill Rangers Valley Beef レンジャーズバレービーフの炭焼き	\$65/100g
WG Grilled Wagyu Beef set on Rice WG 和牛焼肉丼	\$48
Salmon Caviar and Sea Urchin set on Rice 雲丹イクラ丼	\$45
Bara-chirashi Rice バラちらし	\$65
Spaghetini with Lobster, Tomato, Chili and Basil オマール海老、トマト、バジルス、スパゲティーニ	\$38
Spaghetini with Shirasu and Mizuna しらすと水菜のスパゲティーニ	\$36
Spaghetini with Friefly Squid, Nanohana and Bottarga ホタルイカ、菜花、からすみのスパゲッティーニ	\$38
Assorted Cheese Platter チーズの盛り合わせ オシェトラキャビア 50g	\$40
Oscietra Caviar 125g オシェトラキャビア 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

Assorted Sashimi (1 pc each) (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)	\$108
Chef's Choice Sushi (6pcs of Sushi + 1 Roll) おまかせ寿司 (6貫と巻物)	\$128
	PP
鮑 Awabi / ABALONE	\$25
鰹 Hirame / FLOUNDER	\$25
鯛 Tai / SNAPPER	\$16
鮪 Maguro "Akami" Zuke / MARINATED LEAN TUNA	\$18
帆立 Hotate / SCALLOP	\$18
雲丹 Uni / SEA URCHIN	\$32
キンキ Kinki / THORNHEAD	\$35
アオリイカ Aori Ika / BIG REEF SQUID	\$16
あかざ海老 Akaza Ebi / SCAMPI	\$30
鮪 Maguro Chutoro / MEDIUM-FAT TUNA BELLY	\$30
穴子 Anago / CONGER-EEL 唐泊恵比須かき	\$30
ネギトロ細巻き Negitoro Hosomaki / MINCED TUNA ROLL	\$40

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