

---

---

# Waku Ghin

## *Restaurant Signature Dish* 当店の看板メニュー

**Marinated Botan Shrimp** \$150  
**with Sea Urchin and Caviar**  
牡丹海老のマリネ、北海道産バフン雲丹、オシェトラキャビアを添え

**Osciètre Caviar 50g** \$280  
オシェトラキャビア 50g

**Osciètre Caviar 125g** \$600  
オシェトラキャビア 125g  
Served with Uni, Sour Cream, Onions,  
Cornichons, Capers, Chives  
付け合わせ: 雲丹、サワークリーム、オニオン、  
コルニッショング、ケッパー、チャイブ

## *Selection of Oyster of The Day* オイスター セレクション

**Karatomari Ebisu Oyster, Japan** \$18/2p  
唐泊エビスオイスター、日本

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax  
価格には 10% のサービス料と現行の消費税が適用されます

**WG**

<b>Fried Shishito with 8 Spices</b> ししとうのフライ 8種類のスパイスで	VG	\$18
<b>Raisin Butter</b> レーズンバター	V	\$18
<b>Assorted Cheese Platter</b> チーズの盛り合わせ	V	\$25
<b>Jamon Iberico</b> ハモン・イベリコ・ベジョータ		\$42
<b>Mixed Seasonal Green Salad</b> 季節野菜のグリーンサラダ	VG LS	\$18
<b>Seasonal Vegetables</b> with Hummus Anchovy Sauce 季節野菜のオーガニックサラダ アンチョビソース	O	\$25
<b>Sashimi of Octopus</b> with Mizuna and Japanese Citrus Soya Sauce 北海道産たこの刺身		\$28
<b>Tartare of Tasmanian Ocean Trout</b> with Hokkaido Scallop and Oscietra Caviar タスマニア産オーシャントラウトと北海道産帆立のタルタル オーチェトラキャビアをのせて		\$60
<b>Wild Caught Chutoro Tuna Carpaccio</b> 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

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax  
価格には 10% のサービス料と現行の消費税が適用されます

**WG**

<b>WG Fried Marinated Chicken</b> WG "唐揚げ" フライドチキン	CF	\$28
<b>Kagoshima White Pork and Vegetable Gyoza</b> 鹿児島白豚と野菜の餃子		\$28
<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>WG Beer Battered Murray Cod Fish and Chips with Pickled Eggplant tartar Sauce</b> 鱈のビアバターフィッシュ&チップス、 茄子辛子漬けのタルタルソースを添えて		\$34
<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	CS	\$32
<b>WG Fried Lobster</b> WG フライドロブスター	CS	\$38
<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
<b>Fried Beef Tenderloin Sandwich</b> ビーフヒレカツサンドウィッチ		\$58
<b>Slow Cooked Lobster Sandwich with Black Truffle</b> 低温調理のロブスター サンドウィッチ、黒トリュフ		\$55
<b>Miso Soup of The Day</b> みそ汁		\$12
<b>Kaeshi Soba with Nori and Sudachi</b> 海苔とすだちのかえしそば		\$15

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

価格には 10% のサービス料と現行の消費税が適用されます

**WG**

<b>Pasta of the Day</b> 日替わりパスタ	\$38
<b>Spaghettini 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	\$40
<b>Capellini with Sodeika, Green Chili, Cucumber and Preserved Ayu Sauce</b> 袖鳥賊、青唐辛子、胡瓜、鮎のソースのカッペリーニパスタ	\$35
<b>Salmon Caviar and Sea Urchin set on Rice</b> 雲丹イクラ丼	\$45
<b>WG Grilled Wagyu Beef set on Rice</b> WG 和牛焼肉丼	\$48
<b>Bara-chirashi Rice</b> バラちらし	\$65
<b>Grilled Carabinero Shrimp</b> カラビネロ海老のグリル	\$78
<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

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax  
価格には 10% のサービス料と現行の消費税が適用されます

WG  
SASHIMI

**Assorted Sashimi (6 pcs)** \$118  
刺身の盛り合わせ (6貫)

鮑 Awabi / ABALONE	PP \$25
鰤 Hirame / FLOUNDER	\$25
鰯 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
鮪 Maguro Otoro / SUPREME-FAT TUNA BELLY	\$58
穴子 Anago / CONGER-EEL	\$30

Prices are subject to 10% service charge and prevailing Goods and Services Tax  
価格には 10% のサービス料と現行の消費税が適用されます