

LUNCH MENU

W A N
S T E A K
H O U S E

TASTE OF WAN

4,000

Seasonal Salad
季節のこだわりサラダ

Today's Soup
本日のスープ

Grilled Vegetables
焼き野菜

下記からお選びください

Premium Wagyu
特選和牛

Black Wagyu Sirloin
黒毛和牛サーロイン (+2,500)

Black Wagyu Fillet
黒毛和牛 フィレ (+4,000)

下記からお選びください

Rice & Pickles
白ごはん(漬物つき)

WAN Original Japanese Beef Stew Rice
WAN 特製ハヤシライス

SIGNATURE WAGYU
COURSE

6,000

Seasonal Salad
季節のこだわりサラダ

Black Wagyu Sushi
黒毛和牛 肉寿司

Steak Sandwich
ステーキサンド 蘭王ソース

Grilled Vegetable
焼き野菜

下記からお選びください

Hakata Wagyu Steak with Garland Chrysanthemum Purée
博多和牛の鉄板焼き 季節野菜と博多しゅんぎくのピューレ

Hakata Wagyu Sirloin
博多和牛サーロイン (+2,500)

Hakata Wagyu Fillet
博多和牛 フィレ (+4,000)

下記からお選びください

Spicy Cod Roe Garlic Rice
明太子のガーリックライス

WAN Original Japanese Beef Stew Rice
WAN 特製ハヤシライス

Kyushu Kuroge Wagyu Beef Soba
九州産黒毛和牛の肉蕎麦

Today's Dessert
本日のデザート

WAGYU & LOBSTER
COURSE

10,000

Seasonal Salad
季節のこだわりサラダ

Black Wagyu Sushi
黒毛和牛 肉寿司

Steak Sandwich
ステーキサンド 蘭王ソース

Sautéed Lobster
オマール海老 ソテー

Grilled Vegetable
焼き野菜

Specially selected Wagyu Beef 2 types

特選和牛 2種

赤身 サーロイン

下記からお選びください

Spicy Cod Roe Garlic Rice
明太子のガーリックライス

WAN Original Japanese Beef Stew Rice
WAN 特製ハヤシライス

Kyushu Kuroge Wagyu Beef Soba
九州産黒毛和牛の肉蕎麦

Today's Dessert
本日のデザート

W A N

S T E A K

H O U S E

DINNER MENU

TENJIN WAGYU & ABALONE COURSE

13,000

Shrimp and Shiitake Mushrooms with Kabosu
玄界灘 海老と原木椎茸 春菊 カボス風味

Hakata Wagyu Shabu-shabu Style
博多和牛しゃぶしゃぶ仕立て 茄子の揚げ浸し

Straw-grilled duck Foie Gras Creme Brulee with Mataichi Sea Salt
フォアグラのクレームブリュレ 糸島 またいちの塩

Straw-grilled Ezo Deer
蝦夷鹿 蕨焼き

Specially Selected Wagyu with Japanese Yam and Wasabi
特選和牛 自然薯と山葵昆布

Specially Selected Vegetables from Kyushu
九州産こだわり野菜の一品

Steamed and Grilled Live Abalone with Turnip Cream Sauce
活き鮑の蒸し焼き 蕨クリームソース

Grilled Vegetables
焼き野菜

Specially Selected Wagyu Beef Lean
特選和牛 赤身

下記からお選びください

Spicy Cod Roe Garlic Rice
明太子のガーリックライス

WAN Original Japanese Beef Stew Rice
WAN 特製ハヤシライス

Kyushu Kuroge Wagyu Beef Soba
九州産黒毛和牛の肉蕎麦

Today's Dessert
本日のデザート

ANNIVERSARY WAGYU COURSE

16,000

Louis Roederer or Non Alcohol Sparkling
ルイ・ロデレール or ノンアルコールスパークリング

Shrimp and Shiitake Mushrooms with Kabosu
玄界灘 海老と原木椎茸 春菊 カボス風味

Hakata Wagyu Shabu-shabu Style
博多和牛しゃぶしゃぶ仕立て 茄子の揚げ浸し

Foie Gras Creme Brulee with Mataichi Sea Salt
フォアグラのクレームブリュレ 糸島 またいちの塩

Straw-grilled Ezo Deer
蝦夷鹿 蕨焼き

Specially Selected Wagyu with Japanese Yam and Wasabi
特選和牛 自然薯と山葵昆布

Specially Selected Vegetables from Kyushu
九州産こだわり野菜の一品

Steamed and Grilled Live Abalone with Turnip Cream Sauce
活き鮑の蒸し焼き 蕨クリームソース

Grilled Vegetables
焼き野菜

Specially Selected Wagyu Beef Lean
特選和牛 赤身

下記からお選びください

Spicy Cod Roe Garlic Rice
明太子のガーリックライス

WAN Original Japanese Beef Stew Rice
WAN 特製ハヤシライス

Kyushu Kuroge Wagyu Beef Soba
九州産黒毛和牛の肉蕎麦

Fresh Cream Whole Cake
パティシエ特製 生クリームホールケーキ

SUIKYO WAGYU & LOBSTER COURSE

20,000

Side Dish
小鉢

Kyushu Sashimi Assortment
九州産 お造り盛り合わせ

Foie gras Sushi
フォアグラ寿司

Steamed and Grilled Live Abalone with Turnip Cream Sauce
活き鮑の蒸し焼き 蕨クリームソース

Live Lobster
活きオマール海老

Specially Selected Vegetables from Kyushu
九州産こだわり野菜の一品

Grilled Vegetables
焼き野菜

Premium Wagyu Tenderloin
特選和牛 フィレ

下記からお選びください

Spicy Cod Roe Garlic Rice
明太子のガーリックライス

WAN Original Japanese Beef Stew Rice
WAN 特製ハヤシライス

Kyushu Kuroge Wagyu Beef Soba
九州産黒毛和牛の肉蕎麦

Today's Dessert
本日のデザート