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

LUNCH 5,500

Today's Specialty Vegetable Dish 本日のこだわり野菜 一品

Black Wagyu Sushi 黒毛和牛 肉寿司

Beef Tongue Steak 牛タン ステーキ

Grilled Vegetable

焼き野菜

Premium Wagyu

特選和牛

Spicy Cod Roe Garlic Rice 〆の明太子ガーリックライス

or

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

Today's Dessert 本日のデザート

ONE Original Tea
ONE Original Tea

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

DINNER 13,000

前菜 —

先付け

Blanched Squid and Beef Rumen with Vinegar and Seasonal Citrus 烏賊とミノの湯引き 三杯酢 季節の柑橘

肉寿司

Black Wagyu Hand Roll Style Sushi 黒毛和牛 手巻き寿司スタイル

藁焼き

Straw-grilled Beef Tongue with Myojo Green Onion and Pickled Myoga Ginger 牛タンの藁焼き 明星ネギと茗荷のピクルス

野菜 壱

Cucumber with Olive Oil and Mataichi Salt 胡瓜 オリーブオイル またいちの塩

鮑

Steamed and Grilled Abalone with Aosa Seaweed Sauce 活き鮑の蒸し焼き あおさの餡

口直し

Tomato Granita トマトのグラニテ

野菜 弍

Local Vegetable from Kyushu 九州産 こだわりの地野菜 MAIN —

Premium Wagyu 2 Kinds 本日の特撰和牛 2種

✓ 下記からお選びください ─────

Spicy Cod Roe Garlic Rice 〆の明太子ガーリックライス

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

DESSERT —

Today's Dessert 本日のデザート

ONE Original Tea
ONE Original Tea