



主厨 和久田哲也

和久田哲也是全球最知名主厨之一，他从小在日本长大，后来在澳大利亚悉尼开办 Tetsuya 餐厅，并大获成功。至今，Tetsuya 餐厅一直名列 S.Pellegrino 的“全球 50 佳餐厅”之一。他在新加坡滨海湾金沙开办的 Waku Ghin 餐厅于 2016 年获得米其林一星评级，自 2017 年以来连续荣获米其林二星荣誉。主厨哲也是首位被日本政府授予日本料理大师称号的海外主厨，并于 2015 年荣获“亚洲最佳 50 佳餐厅”终身成就奖。他的“油封海鳟鱼”被公认为“全球上镜率最高的菜品”。

WAKUDA

东京的新宿黄金街是灯红酒绿的街巷迷宫，随手推门而入便可邂逅美味佳肴。这里是东京新世代青年、银行家、艺术家和全球旅客的聚集地。在这里，历史与未来交织碰撞。这激发了主厨和久田哲也和 50 Eggs Hospitality Group 的灵感，他们联手开办了 WAKUDA 餐厅。通过精心烹制的菜品、生动迷人的餐厅布景和大胆的艺术创意，与黄金街相得益彰。主厨哲也的团队秉持致敬传统与探索未来的精神，为食客匠心打造独特迷人的美食体验时光。

50 Eggs Hospitality Group

50 Eggs Hospitality Group 由著名餐饮家 John Kunkel 于 2011 年创立，是一家享誉全球的餐饮集团。集团风格大胆、不囿于规则，合作主厨广负盛名，服务热情，因此闻名于世。集团致力于打造顶尖品牌，在美国和其他海外地区为食客提供无与伦比的餐饮体验，曾被 Restaurant Hospitality 杂志评为“全球最酷的多概念公司”。目前，集团正处于快速发展期，已开办 12 家餐厅，均广受好评，并且即将开拓多个新品牌，开拓新市场。集团旗下餐厅包括与主厨 Lorena Garcia 联袂经营的 Yardbird 餐厅和 CHICA 餐厅、Spritz 和 Capri，以及与全球最负盛名的日本主厨之一和久田哲也合作新开办的 WAKUDA 餐厅（在新加坡和拉斯维加斯设有分店）。

午餐套餐菜单

前菜

茶碗蒸

Flan

蔬菜沙拉

Garden Salad

自制玉子豆腐

Homemade Egg Tofu

季节开胃菜

Seasonal Appetiser

选择主菜

混合天妇罗/Assorted Tempura	68	天妇罗乌冬面/Tempura Udon	65
烤鸡肉/Marinated Chicken	59	鳗鱼/Unagi	75
炸黑猪排/Kurobuta Pork Katsu	72	烤鳕鱼/Miso Cod	82
寿司/Sushi	78	刺身/Sashimi	88
烤黑猪肉/Grilled Kurobuta Pork	82	海鲜刺身丼/Bara Chirashi	85
藜麦龙虾/Lobster Quinoa	92	和牛丼/Wagyu Beef Rice	92
烤三文鱼/Ōra King Salmon	55	蔬菜天妇罗/Vegetable Tempura	55

主厨精选

MP

Chef's Specials

主菜均配日本蒸米饭、味噌汤和腌菜。

甜品

主厨精选

WAKUDA 精选菜品

刺身拼盘/特级 Sashimi Platter/Premium 9 件/14 件	78/135	塔斯马尼亚龙虾 Sashimi - Soup	MP
寿司拼盘 Sushi Platter/Premium 5 件/8 件	68/126	生蚝精选 Selection of Oysters 金桔油醋汁 豆豉辣椒 柑橘酱和腌萝卜丝	18PP
WAKUDA 腐竹 WAKUDA Yuba	45	鱼子酱 Caviar 30克 ... 50克 ... 125克 ...	190 320 780

寿司 · 刺身

*最少 2 件	按件计价		
比目鱼 Hirame	12	雪蟹 Zuwaigani	16
海鳗 Anago	8	日本红鲷鱼 Madai	12
天使虾 Angel Prawn	14	日本扇贝 Hotate	10
帝王三文鱼 Ōra King Salmon	10	牡丹虾 Botan Ebi	24
金枪鱼 Akami	10	淡水鳗鱼 Unagi	12
鱿鱼 Ika	8	金枪鱼中腹 Chutoro	22
黄条鰺 Hiramasa	11	金枪鱼大腹 Otoro	32
三文鱼籽 Ikura	12	海胆/海胆刺身 (30克) Uni/Uni Sashimi	40/88
剑鱼 Mekajiki	10	现磨芥末 Fresh Grated Wasabi	30

WAKUDA 仙台 A5 和牛握寿司 28
WAKUDA Sendai A5 Wagyu Nigiri

寿司卷

加州卷 California	26	辣金枪鱼 Spicy Tuna	28
软壳蟹 Soft Shell crab	25	日本 A5 和牛 Japanese A5 Wagyu	48
天妇罗天使虾 Angel Prawn Tempura	28	鳗鱼玉子烧 Una Tama	28
辣鲷鱼 Spicy Hiramasa	30	帝王三文鱼 Ōra King Salmon	26
蔬菜 Vegetable	14	酥炸玉米天妇罗 Tempura Corn Crunch	28
黄瓜 Kappa Maki	15	牛油果 Avocado Roll	12
金枪鱼 Toro Taku	42		

手卷

软壳蟹 Soft Shell crab	16	WAKUDA 手卷 WAKUDA Temaki	68
天妇罗天使虾 Angel Prawn Tempura	18	蔬菜 Vegetable	12
金枪鱼 Toro Taku	30	辣金枪鱼 Spicy Tuna	18

开胃菜

茶碗蒸 Flan	18	辣金枪鱼(4件) Spicy Tuna Toast	24
日本毛豆 Edatsuki Edamame	12	辣三文鱼脆米(4件) Spicy Salmon Crispy Rice	28
有机鸡肉 Organic Chicken	21	辣金枪鱼脆米(4件) Spicy Tuna Crispy Rice	28
日式小青椒 Shishito	21		
日本腌黄瓜 Marinated Cucumber	13	金枪鱼(4件) Big Eye Tuna Toast	28

沙拉 · 汤

大眼金枪鱼 Big Eye Tuna Salad	30	什锦菜沙拉 Mix Salad	15
银鱼沙拉 Shirasu Salad	22	鸡肉沙拉 Chicken Salad	24
味噌汤 Miso Soup	10	清汤 Clear Soup	10

天妇罗

什锦天妇罗 Assorted Tempura	45	天使虾天妇罗 Angel Prawn Tempura	12
蔬菜天妇罗 Vegetable Tempura	29	炸黑猪排 Kurobuta Pork Cutlet Katsu	55
龙虾天妇罗 Whole Lobster Tempura	88	鱿鱼天妇罗 Squid Tempura	19
海鲈块 Seabass bites	25		

面条 · 饺子

天妇罗荞麦面 Tempura Soba	42	和牛饺子 Wagyu Gyoza	28
素麵 Somen	20	松露毛豆饺子 Truffle Edamame Gyoza	28
素食乌冬面 Vegetarian Udon	28		
冷荞麦面 Cold Soba	68	和牛炒乌冬 Wagyu Udon	58

日式烧烤

烤鹿儿岛 A5 和牛寿喜烧 Grilled A5 Kagoshima Wagyu Sukiyaki	78	烤鳕鱼 Classic Saikyo Yaki	69
帝王三文鱼 Grilled Ōra King Salmon	32	烤蔬菜 Grilled Vegetables	28
鹿儿岛黑猪肉 Kagoshima Kurobuta Pork	68	茄子 Eggplant	18
腌制鸡肉 Marinated Chicken	28	烤章鱼 Grilled Octopus	55
烤鳕鱼 Koji Yaki	69	烤鳗鱼 Grilled Unagi	48
烤日本甜玉米 Grilled Japanese Sweet Corn	18	炭烤近江和牛 Charcoal Grilled Ohmi Wagyu	168
和牛里脊 Wagyu Beef Tenderloin	95		



甜品

WAKUDA 招牌 味噌椰子冰淇淋 16
Soft-Serve Miso Coconut

WAKUDA 千层酥 24
WAKUDA Millefeuille

巴斯克芝士蛋糕 18
Basque Cheesecake

巧克力“熔岩” 24
The “Stone”

大福 30
Daifuku

“地球” 28
牛肝菌、法芙娜巧克力、黑松露、白奶酪
Earth

水果拼盘 35
Assorted Fruits

WAKUDA 甜品拼盘 128
WAKUDA Celebratory Platter

冰淇淋

按勺计价

抹茶/Matcha 8

草莓柚子雪葩/Strawberry Yuzu Sorbet 8

粉盐北海道牛奶/Pink Salt Hokkaido Milk 10

荔枝柚子雪葩/ Lychee Yuzu Sorbet 8

日本甘酒/Amazake 10

牛肝菌和松露/Porcini and Truffle 16

WAKUDA