Spago
WOLFGANG PUCK

Japanese Fried Chicken "Karaage" 19
Kewpie Togarashi Aioli, Lemon
일본식 프라이드 치킨 "가라아게" 큐피 토가라시 아이올리, 레몬

USDA Prime Beef Sliders (4pc) 26
Aged White Cheddar, Red Onion, Pickles
USDA 프라임 비프 슬라이더 (4개) 숙성 화이트 체더 치즈, 적양파, 피클

Chicken "Laksa" Spring Roll 20
Calamansi, Chili Padi, Laksa Leaf
치킨 "락사" 스프링롤 깔라만시, 칠리 파디, 락사 잎

French Fries (V) 18
Ketchup
감자튀김 케첩

Yellowtail Roll 34
Scallion, Lemon
방어 롤 파, 레몬

Crispy Shrimp Tempura 29
바삭한 새우 튀김 칠리 아이올리, 아보카도
Chili Aioli, Avocado

Vegetarian Sushi Roll 18
Avocado, Cucumber, Kampyo
채식 스시 롤 아보카도, 오이, 박고지

Falafel Burger (VG) (V) 29
Feta, Cucumber, Roasted Capsicum, Rocket
팔라펠 버거 페타 치즈, 오이, 구운 파프리카, 루꼴라

Grilled Angus Beef Burger 38
Aged Cheddar, Shallot Marmalade, Garlic Aioli
그릴에 구운 앵거스 비프 버거 숙성 체더 치즈, 샬롯 마멀레이드, 갈릭 아이올리

Miso Broiled Akaroa Salmon 42
Hijiki Rice, House Made Japanese Pickles, Ikura, Wasabi, Chives, Sesame
미소 소스를 발라 구운 아카로아 연어 히지키 라이스, 홈메이드 일본식 피클, 이쿠라, 와사비, 차이브, 참깨

DESSERT & CHEESE
디저트 **&** 치즈

Pistachio Panna Cotta (BG) 16
Orange Gelèe, Pistachio Brittle, Orange Gelato
피스타치오 판나코타 오렌지 젤리, 피스타치오 브리틀, 오렌지 젤라토

Farmer's Market Fruit Sorbets (V) 16
A Trio of Seasonal Sorbets, Yuzu Lace Tuile
파머스 마켓 과일 소르베 제철 소르베 3종, 유자 레이스 튀일

EXECUTIVE CHEF Greg Bess
CHEF DE CUISINE Thiru Gunasakaran
GENERAL MANAGER Aisha Khan

Available daily from 2:30pm to 5:45pm (last order).
매일 오후 2시 30분부터 오후 5시 45분(라스트 오더)까지 이용 가능합니다.

If you have any food allergy, intolerance, or sensitivity, please speak to your server about ingredients used in our dishes before you order your meal.

Prices are subject to prevailing goods and services tax and 10% service charge.

(V) Vegetarian (VG) Vegan (LS) Locally Source
(O) Organic (CSS) Certified Sustainable Seafood
(RS) Regionally Sourced (BG) Beef Gelatin

A Sustainable Journey