



셰프 테츠야 와쿠다

세계적인 명성을 자랑하는 셰프 테츠야 와쿠다는 일본에서 성장했으며, 호주 시드니에서 Tetsuya's 레스토랑을 오픈하며 처음으로 국제적인 주목을 받았습니다. 이곳은 S.Pellegrino의 세계 50대 레스토랑 리스트에 꾸준히 선정된 바 있습니다. 이후, 싱가포르 마리나 베이 샌즈에 오픈한 Waku Ghin은 2016년 첫 미쉐린 스타를 받았으며, 2017년부터 현재까지 2스타를 유지하고 있습니다. 또한, 테츠야 셰프는 일본 정부로부터 최초로 일본 마스터 오브 퀴진 칭호를 수여받았으며, 2015년 아시아 50대 레스토랑에서 평생 공로상을 수상했습니다. 그의 대표적인 시그니처 요리 오션 트라우트 콩피는 ‘세계에서 가장 많이

사진으로 담긴 요리’로 알려져 있습니다.

WAKUDA

도쿄의 골든 가이 - 미로처럼 얹힌 골목길, 신비로운 문과 숨겨진 작은 바들, 네온빛과 종이등이 어우러진 공간. 이곳은 스트리트 패션을 즐기는 젊은이들과 금융인, 예술가, 여행객들이 한데 어울리는 장소이자, 과거와 미래가 공존하는 곳입니다. 이러한 골든 가이의 역동적인 분위기에 영감을 받아, 세계적인 셰프 테츠야 와쿠다와 50 Eggs Hospitality Group이 협력하여 와쿠다를 탄생시켰습니다. 와쿠다는 골든 가이의 감성을 담아 정교하게 준비된 요리, 매혹적인 분위기, 그리고 감각적인 예술로 그 매력을 표현합니다. 테츠야 셰프의 팀은 전통과 혁신이 조화를 이루는 완벽한 미식의 순간을 선사합니다.

50 Eggs Hospitality Group

2011년, 유명 외식 사업가 존 컨켈(John Kunkel)*이 설립한 50 Eggs Hospitality Group은 혁신적인 콘셉트와 뛰어난 셰프 파트너십, 그리고 따뜻한 환대로 글로벌 미식업계를 선도하는 레스토랑 그룹입니다. Restaurant Hospitality Magazine에서 미국에서 가장 멋진 다중 콘셉트 기업으로 선정되었으며, 독창적인 브랜드 개발을 통해 미국과 세계 각지에서 차별화된 다이닝 경험을 제공합니다.

현재 50 Eggs는 12개의 성공적인 레스토랑을 운영 중이며, 새로운 브랜드와 지점 확장을 앞두고 있습니다. 대표적인 브랜드로는 Yardbird, 셰프 로레나 가르시아(Lorena Garcia)와 협업한 CHICA, Spritz와 Capri, 그리고 세계적인 일본 셰프 테츠야 와쿠다와 함께한 와쿠다가 있습니다. 와쿠다는 싱가포르와 라스베이거스에 지점을 두고 있으며, 전통과 현대가 어우러진 독보적인 미식 경험을 선사합니다.

점심 세트 메뉴

전채 요리

| | |
|---------------------------|---------------------------------|
| 계란찜 Flan | 가든 샐러드 Garden Salad |
| 계란두부 Homemade Egg Tofu | 시즈널 에피타이저 Seasonal Appetiser |

메인 코스 선택

| | | | |
|--------------------------------------|----|--------------------------|----|
| 모둠 덴푸라/Assorted Tempura | 68 | 튀김 우동/Tempura Udon | 65 |
| 양념 치킨/Marinated Chicken | 59 | 장어구이/Unagi | 75 |
| 쿠로부타 돈카츠/Kurobuta Pork Katsu | 72 | 클래식 사이코 메로구이/Miso Cod | 82 |
| 스시/Sushi | 78 | 사시미/Sashimi | 88 |
| 가고시마 쿠로부타 돼지구이/Grilled Kurobuta Pork | 82 | 바라 치라시/Bara Chirashi | 85 |
| 랍스터 퀴노아/Lobster Quinoa | 92 | 양념 와규 덮밥/Wagyu Beef Rice | 92 |
| 오라 킹 연어/Ōra King Salmon | 55 | 채소 덴푸라/Vegetable Tempura | 55 |

셰프 스페셜
Chef's Specials

MP

메인 코스와 흰쌀밥,
미소된장, 장아찌가 같이 제공됩니다.

디저트

Dessert

와쿠다 스페셜

| | | | |
|--|--------|--|------|
| 사시미 플래터/ 프리미엄 Sashimi Platter/Premium 9 개 / 14 개 | 78/135 | 태즈메이니아산 랍스터 Sashimi - Soup | MP |
| 스시 플래터 Sushi Platter/Premium 5 개 / 8 개 | 68/126 | 굴 설렉션 Selection of Oysters | 18PP |
| 와쿠다 유바 WAKUDA Yuba | 45 | | |
| | | 캐비어 Caviar 30g ... 50g ... 125g ... | |

스시 • 사시미

*최소 2피스 이상 주문 가능

*개당 가격

| | | | |
|----------------------------|----|---|-------|
| 광어 Hirame | 12 | 대게 Zuwaigani | 16 |
| 바닷장어 Anago | 8 | 참돔 Madai | 12 |
| 천사새우 Angel Prawn | 14 | 가리비 관자 Hotate | 10 |
| 오라 킹 연어 Ōra King Salmon | 10 | 보탄새우 Botan Ebi | 24 |
| 참치 등살 Akami | 10 | 민물장어 Unagi | 12 |
| 오징어 Ika | 8 | 참치 중뱃살 Chutoro | 22 |
| 방어 Hiramasa | 11 | 참치 대뱃살 Otoro | 32 |
| 연어 알 Ikura | 12 | 성게알 스시/성게알 사시미 (30g) Uni/Uni Sashimi | 40/88 |
| 황새치 Mekajiki | 10 | 생고추냉이 Fresh Grated Wasabi | 30 |

와쿠다 센다이 A5 와규 스시
WAKUDA Sendai A5 Wagyu Nigiri

마카

| | | | |
|--------------------------------|----|----------------------------------|----|
| 캘리포니아 California | 26 | 매운 참치 Spicy Tuna | 28 |
| 튀긴 꽃게 Soft Shell crab | 25 | 일본 A5 와규 Japanese A5 Wagyu | 48 |
| 튀긴 천사새우 Angel Prawn Tempura | 28 | 계란 민물장어 Una Tama | 28 |
| 매운 방어 Spicy Hiramasa | 30 | 오라 킹 연어 Ōra King Salmon | 26 |
| 채소 Vegetable | 14 | 옥수수 새우 튀김 Tempura Corn Crunch | 28 |
| 오이 Kappa Maki | 15 | 아보카도 Avocado Roll | 12 |
| 다진 참치뱃살 Toro Taku | 42 | | |

테마카

| | | | |
|--------------------------------|----|---|----|
| 튀긴 꽃게 Soft Shell crab | 16 | 와쿠타 테마카 (오세트라 캐비어, 성게알, 보탄새우) WAKUDA Temaki | 68 |
| 튀긴 천사새우 Angel Prawn Tempura | 18 | 채소 Vegetable | 12 |
| 다진 참치뱃살 Toro Taku | 30 | 매운 참치 Spicy Tuna | 18 |

전채요리

| | | | |
|--------------------|----|--------------------------|----|
| 계란찜 | 18 | 매운 참치 타르타르 (4개) | 24 |
| Flan | | Spicy Tuna Toast | |
| 에다마메 | 12 | 매운 연어 크리스피 라이스 (4개) | 28 |
| Edatsuki Edamame | | Spicy Salmon Crispy Rice | |
| 유기농 치킨 | 21 | 매운 참치 크리스피 라이스 (4개) | 28 |
| Organic Chicken | | Spicy Tuna Crispy Rice | |
| 꽈리고추 | 21 | 눈다랑어 토스트 (4개) | 28 |
| Shishito | | Big Eye Tuna Toast | |
| 오이 절임 | 13 | | |
| Marinated Cucumber | | | |

샐러드 • 수프

| | | | |
|--------------------|----|---------------|----|
| 눈다랑어 샐러드 | 30 | 믹스 샐러드 | 15 |
| Big Eye Tuna Salad | | Mix Salad | |
| 시라수 샐러드 | 22 | 치킨 샐러드 | 24 |
| Shirasu Salad | | Chicken Salad | |
| 미소 된장국 | 10 | 맑은국 | 10 |
| Miso Soup | | Clear Soup | |

모든 표시 가격에 10%의 봉사료와 현행 소비세(GST)가 추가됩니다.

튀김

| | | | |
|-----------------------|----|----------------------------|----|
| 모둠 덴푸라 | 45 | 천사새우 덴푸라 | 12 |
| Assorted Tempura | | Angel Prawn Tempura | |
| 채소 덴푸라 | 29 | 쿠로부타 돈카츠 | 55 |
| Vegetable Tempura | | Kurobuta Pork Cutlet Katsu | |
| 통 랍스터 덴푸라 | 88 | 오징어 덴푸라 | 19 |
| Whole Lobster Tempura | | Squid Tempura | |
| 농어 덴푸라 | 25 | | |
| Seabass bites | | | |

면 • 만두

| | | | |
|-----------------|----|-----------------------|----|
| 덴푸라 소바 | 42 | 와규 교자 | 28 |
| Tempura Soba | | Wagyu Gyoza | |
| 소멘 | 20 | 트러플 에다마메 교자 | 28 |
| Somen | | Truffle Edamame Gyoza | |
| 야채 볶음우동 | 28 | 와규 볶음우동 | 58 |
| Vegetarian Udon | | Wagyu Udon | |
| 냉소바 | 68 | | |
| Cold Soba | | | |

구이

| | | | |
|--|----|--|-----|
| A5 가고시마 와규 스키야키 Grilled A5 Kagoshima Wagyu Sukiyaki | 78 | 클래식 사이쿄 메로구이 Classic Saikyo Yaki | 69 |
| 오라 킹 연어 Grilled Ōra King Salmon | 32 | 야채구이 Grilled Vegetables | 28 |
| 가고시마 쿠로부타 돼지구이 Kagoshima Kurobuta Pork | 68 | 가지 Eggplant | 18 |
| 양념 치킨 Marinated Chicken | 28 | 문어구이 Grilled Octopus | 55 |
| 코지 메로구이 Koji Yaki | 69 | 장어구이 Grilled Unagi | 48 |
| 구운 옥수수 Grilled Japanese Sweet Corn | 18 | 오미 와규 숯불 구이 Charcoal Grilled Ohmi Wagyu | 168 |
| 와규 안심 Wagyu Beef Tenderloin | 95 | | |



모든 표시 가격에 10%의 봉사료와 협행 소비세(GST)가 추가됩니다.

디저트

미소 코코넛 아이스크림 16

Soft-Serve Miso Coconut

바나나 밀피유 24

WAKUDA Millefeuille

바스크 치즈케이크 18

Basque Cheesecake

더 “스톤” (초콜릿 오렌지 코인트로
무스, 바닐라, 헤이즐넛) 24

The “Stone”

다이후쿠 모찌 30

Daifuku

“지구” 28

포르치니 버섯 젤라토, 트러플, 발로나 초콜릿

Earth

과일 플래터 35

Assorted Fruits

와쿠타 디저트 플래터 128

WAKUDA Celebratory Platter

아이스크림

한 스쿱당 가격

말차/Matcha 8

딸기 유자 소르베/Strawberry Yuzu Sorbet 8

핑크 소금 홋카이도 우유/Pink Salt Hokkaido Milk 10

리치 유자 소르베/ Lychee Yuzu Sorbet 8

감주/Amazake 10

포르치니 & 트러플 버섯/Porcini and Truffle 16

WAKUDA