



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）。

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	加拿大龙虾 Canadian Lobster	88
黑松露荞麦面 Truffle Soba	68		

鱼子酱

Fresh Oscietra Caviar

30克 ...	190
50克 ...	320
125克 ...	780

主厨菜单

需全桌参与
每日 8.30PM 前供应
按人计价

9 道菜 * 250

10 道菜 * 350

OMAKASE ROOM

需全部预订者参与
每周二至周六晚 8.30PM 前
在 Omakase 供应
按人计价

寿司体验 13 道菜 * 128

寿司体验 15 道菜 * 198

寿司・刺身

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

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

特色刺身

金枪鱼中腹	65	间八鱼	34
Chutoro Carpaccio		Kanpacchi Carpaccio	
日本鲷鱼	29	剑鱼	28
Japanese Snapper		Toro Swordfish Carpaccio	
松露帝王三文鱼	32	北海道扇贝	46
King Salmon Truffle		Hokkaido Scallop Carpaccio	

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		



饭类

WAKUDA 招牌炒加拿大龙虾 WAKUDA Signature Sautéed Canadian Lobster	98	烤和牛丼 Grilled Marinated Wagyu Rice	45
海鮮刺身丼 Bara Chirashi	32	素食散寿司 Vegetarian Chirashi	24
葱花金枪鱼泥丼 Negi Toro Don	32	日本蒸饭 Steamed White Rice	5
鳗鱼牛蒡根丼 Anago & Gobo Don	26	西班牙大魔虾 Carabinero Prawn	78



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

