

Wa-En Wagyu Yakiniku, Singapore

「和宴 Wa-En」

為香港引入日式燒肉潮流的始祖

Recommended in the Michelin guide in 2016 and 2017, Wa-En Wagyu Yakiniku flagship restaurant has been operating in Hong Kong for more than 10 years. Specialising in premium and delicate A4 and A5 Wagyu from Miyazaki, Japan, these cuts are perfect for yakiniku.

Wa-En's first outlet opening in Singapore is located at the heart of Jewel Changi Airport, positioning its menu to focus on premium Japanese Yakiniku together with an exquisite Wa-En bar experience.

The interior and architecture of Wa-En uses delicate Japanese wood tones to feature a minimalist and elegant composition. The dining space is designed for comfort and privacy with booth seats and private rooms. The Yakiniku grill, imported from Japan, uses a furnace structure with net surface and downdraft exhaust, to avoid heavy cooking smell.

Away from the grill, dine at the Wa-En Bar, flawlessly designed to boast an assortment of wines, best paired with Yakiniku meats and Japanese whiskeys alongside artfully crafted cocktails and sakes. The bar also recommends non-Yakiniku dishes with delectable Japanese small plates to pair with drinks.

香港にある和宴の旗艦店は、2016年、2017年にミシュランガイドで推奨された店舗で、香港で10年以上営業しています。日本の宮崎産の上質で繊細なA4およびA5和牛は、焼肉に最適です。

和宴のシンガポール初店舗は、Jewel Changi Airportに位置し、高級な日本の焼肉とバー体験に焦点を当てたメニューを揃えています。

和園のインテリアと建築は、繊細な日本の木目調を用い、ミニマルでエレガントな構成を特徴としています。ダイニングスペースは、ブース席と個室を設け、快適さとプライバシーに配慮した設計となっています。日本から輸入された焼肉グリルは、網の表面とダウンドラフト排気を備えた炉構造を使用して、調理の臭いを防ぎます。

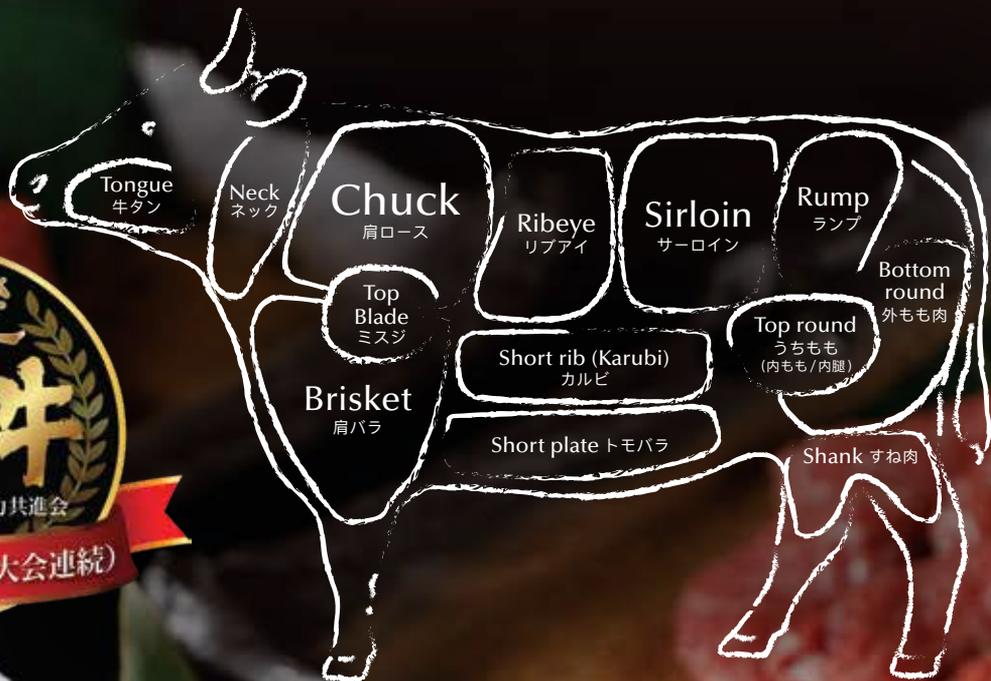
和園バーでは、焼肉と相性の良い最高のワインやジャパニーズ ウィスキー、巧に作られたカクテル、日本酒を取り揃えています。バーでは、焼肉以外の料理もお勧めです。美味しい日本の小皿料理をお酒と合わせてどうぞ。

和宴 Wa-En 旗舰店在香港经营超过10年，2016年和2017年获得了米其林指南。主打生产自日本宫崎的优质 A4/A5 和牛。提供多种适合日式烤肉的和牛部位。

和宴 Wa-En 在新加坡开设的第一家分店，位于星耀樟宜机场的中心地带，专注于优质的日本烤肉以及精致的和宴 Wa-En 酒吧体验。

采用精致的日本木色调，和宴 Wa-En 的室内装潢以简约而优雅的构图为特色。设有包间座位和私人房间，提供舒适和隐私的用餐空间。餐厅内使用日本进口网烧炉，特设下抽式油烟系统，用餐后不沾半点油烟味。

除了烧烤，在和宴 Wa-En 酒吧用餐也能有不同的体验，该酒吧设计优美，提供各类葡萄酒，完美的搭配肉和日本威士忌以及精心制作的鸡尾酒和清酒。酒吧还推荐非烤肉菜肴，搭配美味的下酒菜和饮品。



【史上初 和牛オリンピック 3大会連続日本一】



【3 Conditions to be a Miyazaki Wagyu】

1. Kuroge wagyu
2. Born and raised in Miyazaki prefecture
3. Ranked as level 4 or level 5, according to the standard set by Japan Meat Grading Association

【宮崎牛の3大条件】

1. 黒毛和種
2. 宮崎県内で生産肥育
3. 日本食肉格付協会の格付け基準で肉質等級4・5等級

【宮崎和牛3大条件】

1. 黒毛和種
2. 在宮崎県内出生及养育
3. 根据日本肉类评级协会的评级标准，肉质等级为4级或5级

Miyazaki prefecture is the second largest supply of Japanese wagyu. With the support of abundant natural resources and suitable climate, with unique production management system as well as the efforts from stock-farmers, Miyazaki is able to produce the best Japanese wagyu constantly.

There is a "Wagyu Olympic Games" held by Wagyu Registry Association in Japan every 5 years, which aimed to find out the best Japanese wagyu. Miyazaki wagyu has been the champion for 3 times in a row, which is currently a record holder. Thanks to the fascination of Miyazaki Wagyu, it has been selected as the dining menu of The Oscars; It is also used as the winning prize in Japanese Sumo Competition, indicating the popularity of Miyazaki Wagyu with no exceptions in Japan or overseas.

宮崎県は全国2位の黒毛和牛の生産県。宮崎の自然豊かで穏やかな気候、畜産農家さんのたゆまぬ努力、そして宮崎県が築き上げた独自の生産管理システムのおかげで、日本一の和牛を生み出し続けています。

また、5年に一度開催される全国和牛能力共進会において、史上初となる3大会連続の内閣総理大臣賞を受賞しました。その他、アメリカのアカデミー賞授賞式のパーティーメニューに採用されたほか、日本大相撲の優勝力士に贈呈される賞品に宮崎牛が採用されるなど、日本国内外から注目を集める和牛です。

宮崎県是日本第二大的和牛产地。宮崎县有着丰富的生态资源及温暖气候，再加上独特的生产管理体系及畜牧业者不懈的努力，才能让宫崎县可以源源不断地供应日本最好的和牛。

在日本，每五年就会举办一次【全国和牛能力共进会】（被称和牛界的奥运会），务求评选出最美味的日本和牛。截至目前为止，工期和牛仍是历史上唯一连续三届勇夺【日本内阁总理大臣赏】的冠军纪录保持者。宫崎和牛的魅力使它成功被采用为奥斯卡颁奖典礼的宴会菜单；在日本大相扑比赛中亦被作为胜出者之奖品，可见宫崎和牛在日本内外都备受喜爱。

Premium Course

\$88/pax (minimum 2 pax/order)

Appetizer 前菜 前菜

Asari Clear Soup あさり澄まし汁 細辛清汤

Miyazaki Wagyu Beef Tartare 特製宮崎牛ユッケ 特制鞆韃宮崎和牛

Assorted Kimchi/Namul (3 types) キムチ/ナムル盛り合わせ3種 泡菜/凉拌杂菜拼盘 (3款)

Mini Ume Tofu Jyako Salad きくらげ豆腐じゃこサラダ 梅豆腐银鱼沙拉

Yakiniku 焼肉 焼肉

Weight indicated is for 2 pax

Premium Miyazaki Wagyu Karubi (80gm) 宮崎和牛カルビ 宮崎和牛 上牛排肉

Premium Miyazaki Wagyu Chuck Roll (80gm) 宮崎牛 特上ロース 宮崎和牛 特上肩肉眼

Australian Wagyu in Grilling Sauce (40gm) オーストラリア産和牛のグリルソース 澳洲和牛 (酱汁)

Thin-sliced Beef Tongue (40gm) タン 薄切牛舌芯

Hokkaido Pork Belly (80gm) 北海道豚 カルビ 北海道豚 五花肉

Chicken Thigh (80gm) 鶏もも肉 (塩ダレ/みそダレ) 鸡腿肉

Fresh Lettuce フレッシュレタス 生菜

Rice/Noodles (Choose 1/pax) 飯麵 (1/paxつ選択) お食事 (每人1份)

Mini Wagyu Steak Jyu ミニプレミアム和牛ステーキ重 迷你优质威谷牛排

Mini Morioka Cold Noodles ミニ盛岡冷麵 迷你盛岡冷面

Mini Wagyu Suji Inaniwa Udon ミニ和牛すじ稲庭うどん 迷你和牛筋稻庭乌冬面

Mini Wagyu Suji Nikomi with Rice ミニ和牛すじ煮込みご飯付き 迷你日式炖和牛筋配米饭

Dessert デザート 甜品

Ice Cream of the Day 本日アイスクリーム 是日雪糕

*Prices are subjected to service charge and prevailing GST. Pictures are for illustrative purposes only.

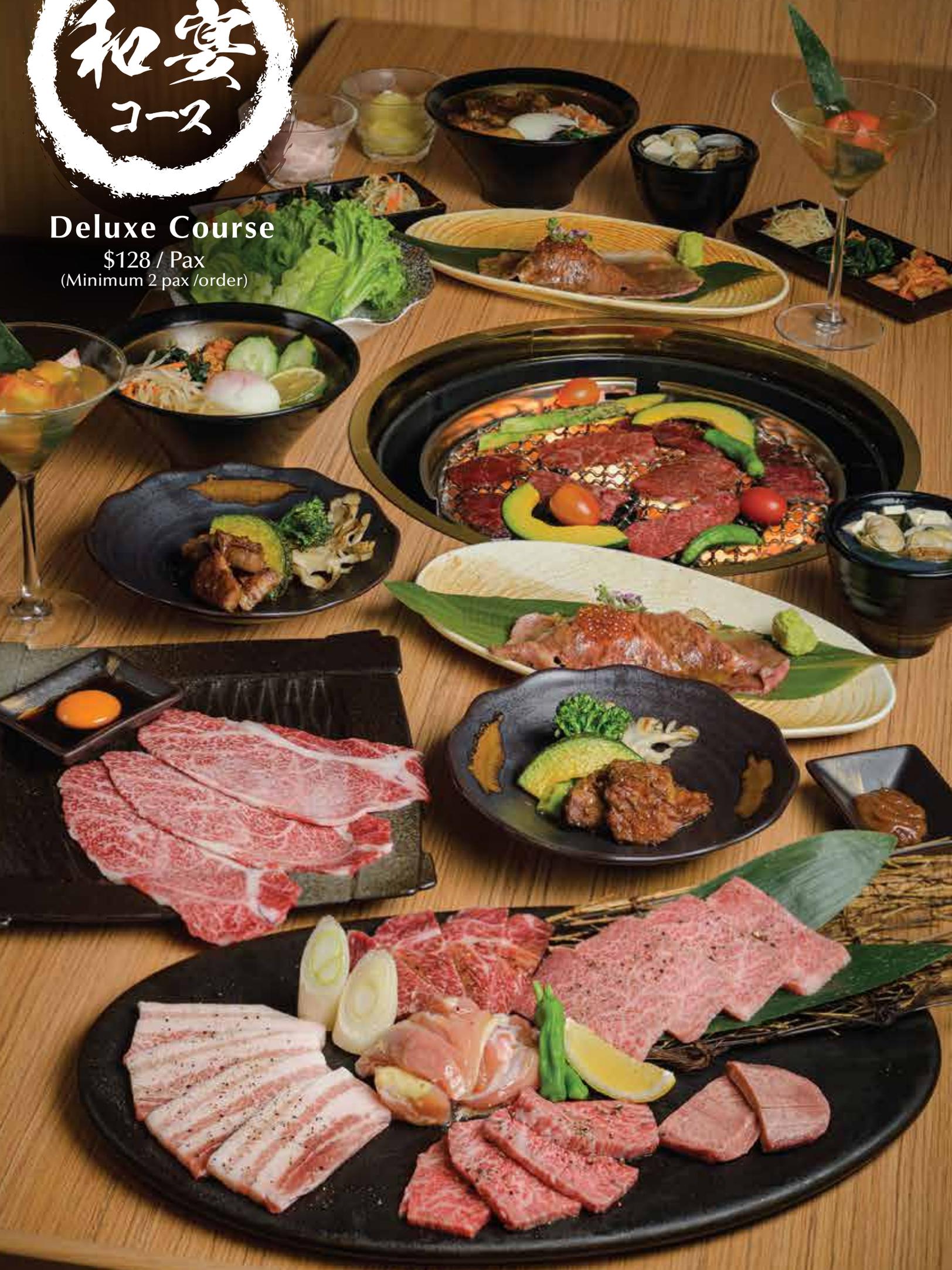
サービス料と料金には一般消費税が加算されます。写真は説明のみを目的としています

本店价格不包括消费税与服务费。图片只供参考。如有任何查询，请与店员联络。



Deluxe Course

\$128 / Pax
(Minimum 2 pax /order)



Deluxe Course

\$128/pax (minimum 2 pax/order)

Appetizer 前菜 前菜

Asari Clear Soup あさり澄まし汁 细辛清汤

Seared Miyazaki Marbled Wagyu Sushi with Ikura
宮崎産霜降り和牛の炙り寿司 イクラ添え 烤宫崎和牛寿司与井仓

Assorted Kimchi/Namul (3 types) キムチ/ナムル盛り合わせ3種 泡菜/凉拌杂菜拼盘 (3款)

Wagyu Saikoro Steak 和牛サイコロステーキ 和牛西科罗牛排

Japanese Fruit Tomato with Shiquasa Jelly
国産フルーツトマトのシークワーサーゼリー添え 日本水果番茄配什夸萨果冻

Yakiniku 焼肉 烧肉

Weight indicated is for 2 pax

Deluxe Miyazaki Marbled Wagyu Karubi (80gm)
宮崎牛 特上カルビ 宮崎和牛 特上雪花牛排肉

Miyazaki A4 - A5 Wagyu Sirloin (60gm) A4 - A5宮崎牛 サーロイン A4 - A5宮崎和牛 西冷

Miyazaki Thin-sliced Wagyu Karubi (Sukiyaki Style) (60gm)
宮崎牛 焼きしゃぶカルビすき焼き風 宮崎和牛 薄切牛排肉 (寿喜烧风)

Premium Australian Thick-Cut Wagyu Beef Tongue (40gm)
オーストラリア和牛 極上厚切りタン 澳洲和牛厚切牛舌

Hokkaido Pork Belly (80gm) 北海道豚 カルビ 北海道豚 五花肉

Chicken Thigh (80gm) 鶏もも肉 (塩ダレ/みそダレ) 鸡腿肉

Fresh Lettuce フレッシュレタス 生菜

Rice/Noodles (Choose 1/pax) 飯麵 (1/paxつ選択) お食事 (每人1份)

Mini Wagyu Steak Jyu ミニプレミアム和牛ステーキ重 迷你优质威谷牛排

Mini Morioka Cold Noodles ミニ盛岡冷麵 迷你盛岡冷面

Mini Wagyu Suji Inaniwa Udon ミニ和牛すじ稲庭うどん 迷你和牛筋稻庭乌冬面

Mini Wagyu Suji Nikomi with Rice ミニ和牛すじ煮込みご飯付き 迷你日式炖和牛筋配米饭

Dessert デザート 甜品

Ice Cream of the Day 本日アイスクリーム 是日雪糕

*Prices are subjected to service charge and prevailing GST. Pictures are for illustrative purposes only.
サービス料と料金には一般消費税が加算されます。写真は説明のみを目的としています
本店价格不包括消费税与服务费。图片仅供参考。如有任何查询，请与店员联络。



Luxury Wagyu Beef Platter \$158

プレミアム和牛盛り合わせ

顶级和牛拼盘

Beef Platter



- Miyazaki Wagyu Sirloin
- Miyazaki Wagyu Ribeye
- Deluxe Miyazaki Marbled Wagyu Karubi
- Premium Australian Thick-Cut Wagyu Beef Tongue
- 宮崎牛 サーロイン
- 宮崎牛 リブアイ
- 宮崎牛 特上カルビ
- オーストラリア和牛 極上厚切りタン
- 宮崎和牛 西冷
- 宮崎和牛 肉眼
- 宮崎和牛 特上雪花牛排肉
- 澳洲和牛 厚切牛舌

*Prices are subjected to service charge and prevailing GST. Pictures are for illustrative purposes only.

サービス料と料金には一般消費税が加算されます。写真は説明のみを目的としています

本店价格不包括消费税与服务费。图片只供参考。如有任何查询，请与店员联络。

Wagyu Beef Platter (7 types) \$158

和牛盛り合わせ 7種

和牛拼盘 7款



- Deluxe Miyazaki Marbled Wagyu Karubi
- Premium Miyazaki Wagyu Karubi (2 types)
- Original and Salt Sauce
- Premium Miyazaki Wagyu Chuck Roll
- Australian Wagyu Karubi in Salt Sauce
- Australian Wagyu in Grilling Sauce
- Premium Beef Tongue Stick
- 宮崎牛 特上カルビ
- 宮崎和牛カルビ (2種)
- オリジナルと塩だれ
- 宮崎和牛チャックロール
- オーストラリア上カルビ (塩ダレ)
- オーストラリア産和牛のグリルソース
- 特選牛たんスティック
- 宮崎和牛 特上雪花牛排肉
- 宮崎和牛 上牛排肉2款
- 原味及盐汁
- 宮崎和牛 特上肩肉眼
- 澳大利亚和牛上牛排肉 (盐汁)
- 澳洲和牛 (酱汁)
- 厚切牛舌

*Prices are subjected to service charge and prevailing GST. Pictures are for illustrative purposes only.

サービス料と料金には一般消費税が加算されます。写真は説明のみを目的としています

本店价格不包括消费税与服务费。图片只供参考。如有任何查询，请与店员联络。

和牛 プレミアム

Premium Wagyu



Wagyu Beef Platter (5 types)

和牛盛り合わせ 5種 和牛拼盘 5款

- Deluxe Miyazaki Marbled Wagyu Karubi
- Premium Miyazaki Wagyu Karubi
- Premium Miyazaki Marinated Wagyu Karubi in Salt Sauce
- Premium Miyazaki Wagyu Chuck Roll
- Australian Wagyu in Grilling Sauce
- 宮崎牛 特上カルビ
- 宮崎牛 上カルビ
- 宮崎牛 塩ダレカルビ
- 宮崎牛 特上ロース
- オーストラリア産和牛のグリルソース
- 宮崎和牛 特上雪花牛排肉
- 宮崎和牛 上牛排肉
- 宮崎和牛上牛排肉 (醬汁)
- 宮崎和牛 特上肩肉眼
- 澳洲和牛 (醬汁)

\$138

Miyazaki A4 - A5 Wagyu Sirloin (120g)

A4 - A5 宮崎牛 サーロイン

A4 - A5 宮崎和牛 西冷

\$68



*Prices are subjected to service charge and prevailing GST. Pictures are for illustrative purposes only.

サービス料と料金には一般消費税が加算されます。写真は説明のみを目的としています

本店价格不包括消費税与服务费。图片只供参考。如有任何查询，请与店员联络。



Wagyu Lean Beef Platter (3 types)

\$90

和牛赤身盛り合わせ 3種 和牛赤身拼盘 3款

- Premium Miyazaki Wagyu Karubi
- Premium Miyazaki Wagyu Chuck Roll
- Australian Wagyu in Grilling Sauce
- 宮崎牛 上カルビ
- 宮崎牛 特上ロース
- オーストラリア産和牛のグリルソース
- 宮崎和牛 上牛バラ肉
- 宮崎和牛 特上肩肉眼
- 澳洲和牛(醬汁)

Miyazaki Wagyu A4 - A5 Ribeye (120g)

A4 - A5 宮崎牛 リブアイ
A4 - A5 宮崎和牛 肉眼

\$75



*Prices are subjected to service charge and prevailing GST. Pictures are for illustrative purposes only.
サービス料と料金には一般消費税が加算されます。写真は説明のみを目的としています
本店价格不包括消費税与服务费。图片只供参考。如有任何查询,请与店员联络。



Deluxe Miyazaki Marbled Wagyu Karubi \$50

宮崎牛 特上カルビ
宮崎和牛 特上雪花牛排肉



Premium Miyazaki Wagyu Karubi \$40

宮崎牛 特上カルビ
宮崎和牛 特上牛排肉



Premium Miyazaki Wagyu Chuck Roll \$35

宮崎牛 特上ロース
宮崎和牛 特上肩肉眼



Miyazaki Thin-sliced Wagyu Karubi (Sukiyaki Style) \$25

宮崎牛 焼きしゃぶカルビ すき焼き風
宮崎和牛 薄切牛排肉 (寿喜焼風)

*Prices are subjected to service charge and prevailing GST. Pictures are for illustrative purposes only.

サービス料と料金には一般消費税が加算されます。写真は説明のみを目的としています

本店价格不包括消费税与服务费。图片只供参考。如有任何查询，请与店员联络。



Yakiniku

Premium Australian Thick-cut
Wagyu Beef Tongue

オーストラリア和牛 極上厚切りタン
澳洲和牛 厚切牛舌

\$48



Premium Beef Tongue Stick

特上棒タン
特上牛舌棒

\$40



Thin-sliced Beef
Tongue (Salt & Scallion Sauce)

タン (ネギ塩ダレ)
薄切牛舌芯 (盐葱汁)

\$40



Premium Australia Wagyu
(Steak Cut)

オーストラリア産和牛 (ステーキカット)
澳大利亚和牛 (牛排切块)

\$32



Australian Wagyu
in Grilling Sauce

オーストラリア産和牛のグリルソース
澳洲和牛 (酱汁)

\$23



Australian Wagyu Karubi
in Salt Sauce

オーストラリア上カルビ (塩ダレ)
澳大利亚和牛上牛排肉 (盐汁)

\$32

*Prices are subjected to service charge and prevailing GST. Pictures are for illustrative purposes only.

サービス料と料金には一般消費税が加算されます。写真は説明のみを目的としています

本店价格不包括消费税与服务费。图片仅供参考。如有任何查询，请与店员联络。

Hokkaido Pork Belly \$18

北海道豚 カルビ
北海道豚 五花肉



Premium Iberico Pork Jowl \$22
-Salt or Yuzu Sauce

イベリコ豚のジュレ (塩ダレ/柚子ダレ)
伊比利亚猪颈肉 (盐汁/柚子汁)

Chicken Thigh \$15
-Salt or Miso Sauce

鶏もも肉 (塩ダレ/みそだれ)
鸡腿肉 (盐汁/味噌酱汁)



Arabiki Sausage \$12

あらびきソーセージ
阿拉比奇香肠



Seafood



Prawn (5 pcs) \$22

車えび5尾

鲜虾 (5只)

Half Shell Scallop (2 pcs) \$18

殻付き帆立2枚

扇贝 (2只)

Japan Murotsu Bay Oyster (2 pcs) \$10
(4 pcs) \$18

室津産牡蠣

日本室津湾生蚝

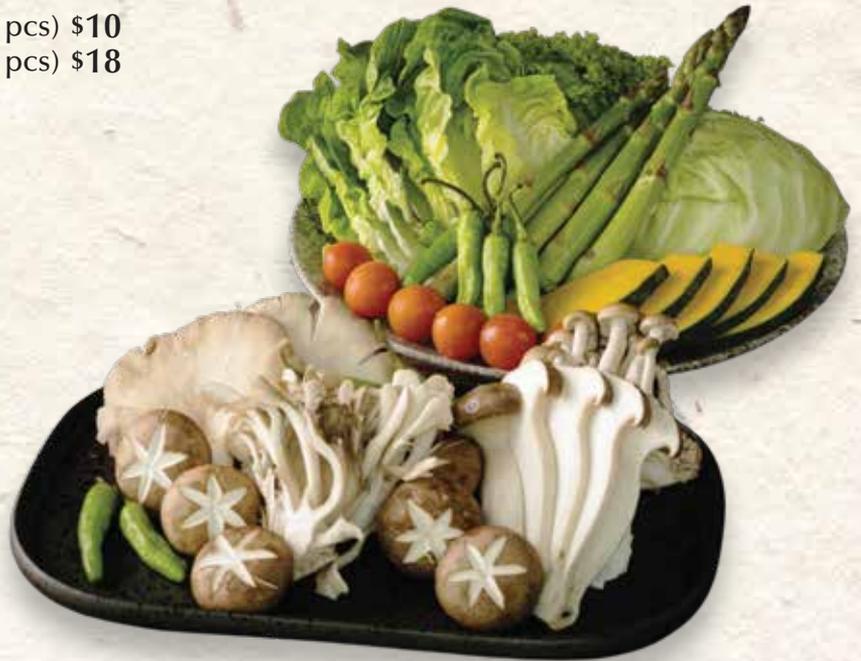
Baby Abalone (4 pcs) \$28

トコブシ4枚

珍珠鲍鱼 (4只)



Vegetables



Assorted Vegetables \$12 (2 pax)

野菜の盛り合わせ

野菜拼盘

Fresh Lettuce \$8

フレッシュレタス

生菜

Assorted Mushroom \$12 (2 pax)

キノコ盛り合わせ

菌菇拼盘

*Prices are subjected to service charge and prevailing GST. Pictures are for illustrative purposes only.

サービス料と料金には一般消費税が加算されます。写真は説明のみを目的としています

本店价格不包括消费税与服务费。图片仅供参考。如有任何查询，请与店员联络。



Signatures



Seared Miyazaki Wagyu \$26 Sushi with Sea Urchin (1 pc)

炙り宮崎牛寿司 雲丹のせ 1貫
炙焼宮崎和牛海胆寿司 (1件)

Lightly torched A4 - A5 Miyazaki wagyu sushi topped with uni

*Prices are subjected to service charge and prevailing GST. Pictures are for illustrative purposes only.
サービス料と料金には一般消費税が加算されます。写真は説明のみを目的としています
本店价格不包括消费税与服务费。图片只供参考。如有任何查询，请与店员联络。

Miyazaki Marbled Wagyu Sashimi

霜降り宮崎牛刺身

雪花宮崎和牛刺身

Premium A4 - A5 Miyazaki wagyu sashimi



\$45

Miyazaki Wagyu Sashimi Platter (2 types)

宮崎牛刺し盛り 2種

宮崎和牛刺身拼盘 (2款)

A4 - A5 deluxe Miyazaki marbled wagyu karubi & premium Miyazaki wagyu karubi



\$35

Miyazaki Marbled Wagyu Sushi (2 pcs)

宮崎牛赤身寿司 2貫

宮崎和牛赤身寿司 (2件)

Lightly torched A4 - A5 Miyazaki wagyu sushi



\$18

Hokkaido Uni Sashimi

北海道産うに刺身

北海道海胆刺身

Hokkaido sea urchin roe

Seasonal price



Wagyu Suji Nikomi

\$16

和牛すじ煮込み

日式炖和牛筋

A4 - A5 Miyazaki wagyu stew with carrot, white radish, konnyaku



Thin-sliced Miyazaki Wagyu

\$22

with Japanese Chilli Sauce

薄切り宮崎牛しゃぶ和風麻辣ソース

薄切宮崎和牛 配日式麻辣酱

A4 - A5 Miyazaki wagyu with Japanese spicy miso sauce



Miyazaki Wagyu

\$23

Beef Tartare

特製宮崎牛ユッケ

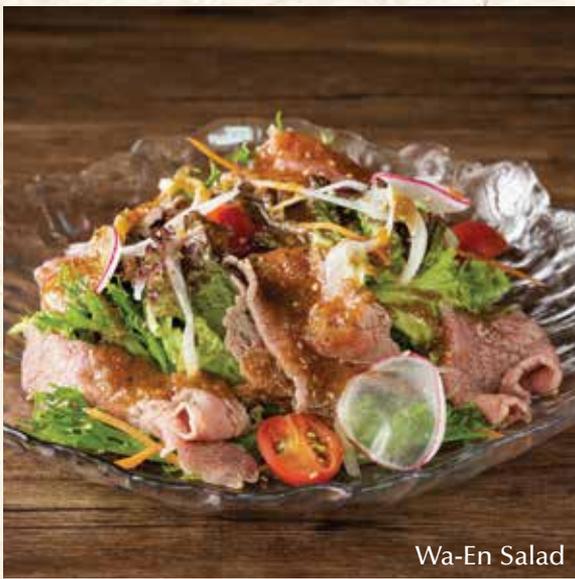
特制鞆韃宮崎和牛

A4 - A5 Miyazaki wagyu in yangnyeom sauce topped with Okinawa egg yolk

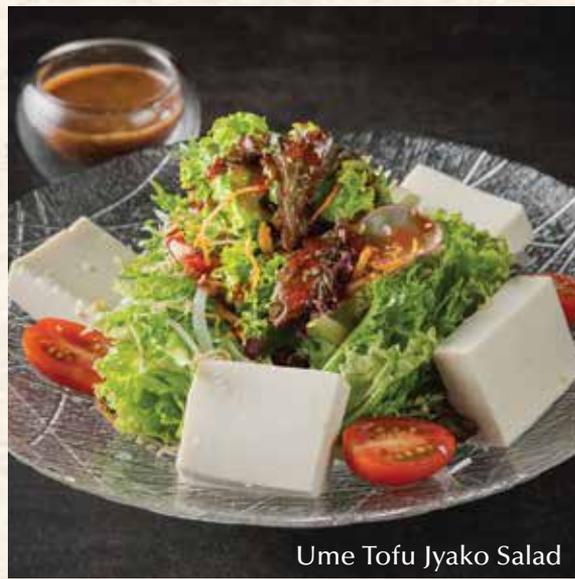
*Prices are subjected to service charge and prevailing GST. Pictures are for illustrative purposes only.

サービス料と料金には一般消費税が加算されます。写真は説明のみを目的としています

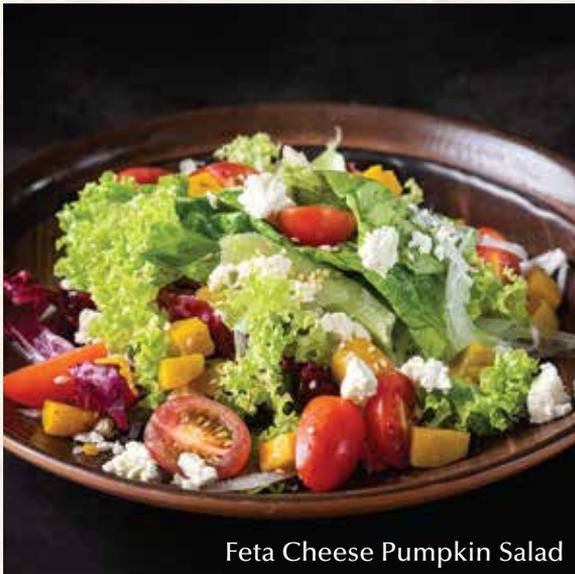
本店价格不包括消费税与服务费。图片仅供参考。如有任何查询，请与店员联络。



Wa-En Salad



Ume Tofu Jyako Salad



Feta Cheese Pumpkin Salad



Japanese Fruit Tomato with Shiquasa Jelly

Wa-En Salad

\$18

和宴サラダ

和宴沙律

Mix salad with A4 - A5 Miyazaki wagyu, red radish, cherry tomato and chuka dressing (lightly spicy)

Ume Tofu Jyako Salad

\$12

きくらげ豆腐じゃこサラダ

梅子豆腐银鱼沙拉

Mix salad with whitebait, tofu and wasabi yuzu dressing

Feta Cheese Pumpkin Salad

\$15

フェタチーズパンプキンサラダ

羊乳酪南瓜沙拉

Japanese pumpkin salad with feta cheese topping with sweet dressing

Japanese Fruit Tomato with Shiquasa Jelly

\$13

日本フルーツトマトのシークワサーゼリー添え

日本桃太郎番茄配什夸萨果冻

Momotaro tomato with shiquasa jelly and tosazu (Japanese vinegar dressing)

*Prices are subjected to service charge and prevailing GST. Pictures are for illustrative purposes only.

サービス料と料金には一般消費税が加算されます。写真は説明のみを目的としています

本店价格不包括消费税与服务费。图片只供参考。如有任何查询，请与店员联络。



Chicken Karaage

Chicken Karaage \$15

鶏の唐揚げ

特制炸鸡

Japanese style deep fried chicken



Korean Pancake (Seafood)

Korean Pancake (Kimchi) \$16

チヂミ (キムチ)

韩式煎饼 (泡菜)

Korean Pancake (Seafood) \$20

チヂミ (海鮮)

韩式煎饼 (海鮮)

Assorted Kimchi (3 types) \$12

キムチ盛り合わせ 3種

泡菜拼盘 (3款)

Cabbage Kimchi \$5

白菜キムチ

泡菜



Assorted Namul (2 types)

White Radish Kimchi \$5

大根キムチ

白萝卜泡菜

Cucumber Kimchi \$5

きゅうりキムチ

黄瓜泡菜

Assorted Namul (2 types) \$9

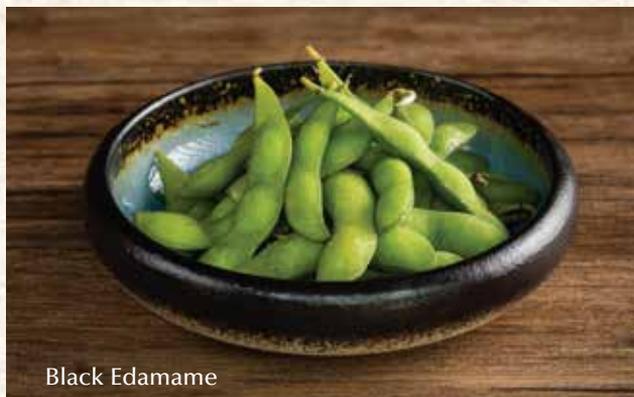
ナムル盛り合わせ 2種

凉拌杂菜拼盘 (2款)

Bean Sprouts Namul \$5

豆もやしナムル

凉拌芽菜



Black Edamame

Spinach Namul \$5

ほうれん草ナムル

凉拌菠菜

Black Edamame \$7

黒豆えだまめ

黑枝豆

High quality Tamba Sasayama black edamame (soybeans) with a sweet and rich taste



Fugu Mirin

Fugu Mirin \$17

ふぐみりん

河豚鱼干

Charcoal grilled Japanese mirin-seasoned dried puffer fish

*Prices are subjected to service charge and prevailing GST. Pictures are for illustrative purposes only.

サービス料と料金には一般消費税が加算されます。写真は説明のみを目的としています

本店价格不包括消费税与服务费。图片只供参考。如有任何查询，请与店员联络。

飯 麵

Rice/Noodles

Premium Wagyu Steak Jyu \$45

プレミアム和牛ステーキ重
和牛温泉蛋丼

A4 - A5 Miyazaki wagyu steak with kimchi, bean sprout
& spinach namul topped with uni (sea urchin roe),
ikura and onsen egg on rice



*Prices are subjected to service charge and prevailing GST. Pictures are for illustrative purposes only.

サービス料と料金には一般消費税が加算されます。写真は説明のみを目的としています
本店价格不包括消费税与服务费。图片只供参考。如有任何查询，请与店员联络。



Wagyu Suji Inaniwa Udon \$20

和牛すじ稲庭うどん

和牛筋稲庭烏冬面

Stewed A4/A5 Miyazaki Wagyu
with inaniwa udon in bonito broth

Kinoko Inaniwa Udon \$16

きのこ稲庭うどん

菌菇稲庭烏冬面

Inaniwa udon in bonito broth
with maitake, oyster, shiitake
mushrooms



Morioka Cold Noodles \$18

盛岡冷麵

盛岡冷面

Morioka cold noodle with Japanese
cucumber, kimchi, bean sprout &
spinach namul topped with onsen egg

Japanese White Rice \$2

日本の白米

日本白米饭

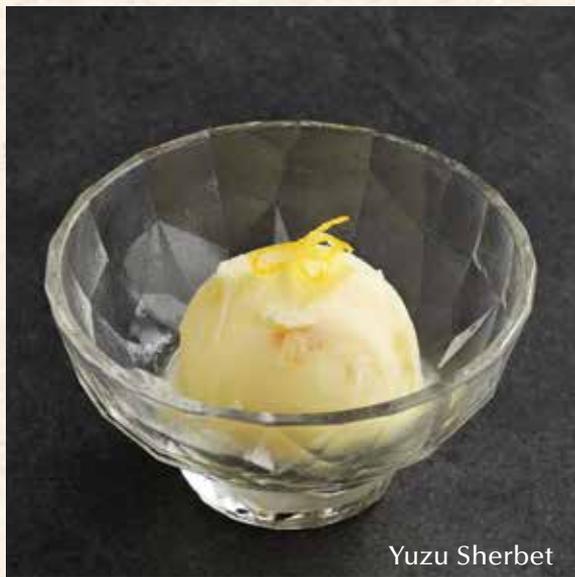
*Prices are subjected to service charge and prevailing GST. Pictures are for illustrative purposes only.

サービス料と料金には一般消費税が加算されます。写真は説明のみを目的としています

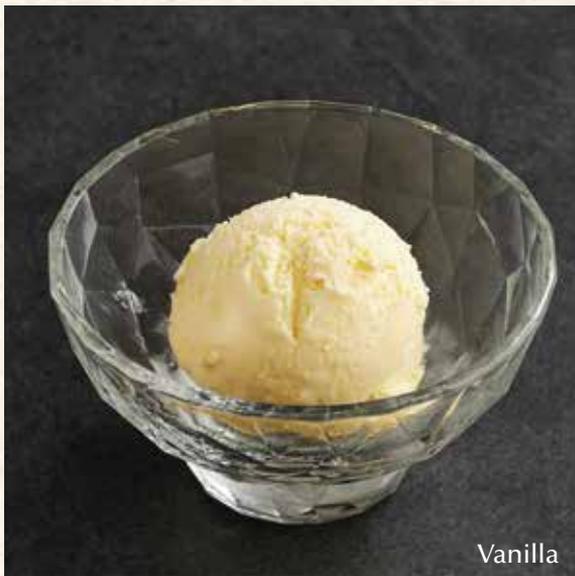
本店价格不包括消费税与服务费。图片只供参考。如有任何查询，请与店员联络。



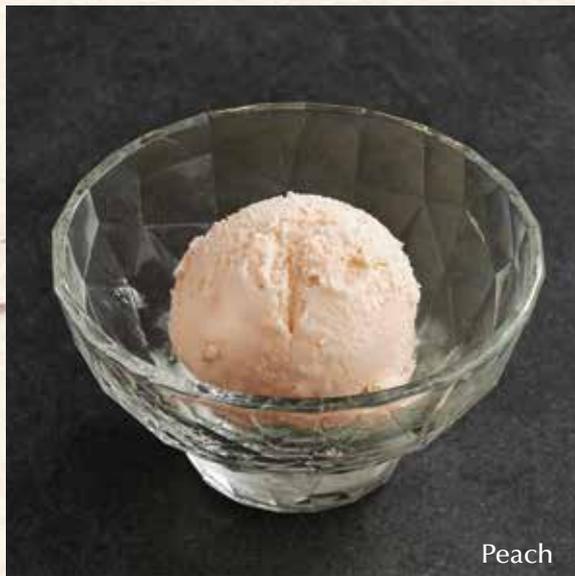
Matcha



Yuzu Sherbet



Vanilla



Peach

Matcha Ice Cream

抹茶アイス
抹茶雪糕

\$5

Yuzu Sherbet

ゆず シャーベット
柚子雪葩

\$5

Vanilla Ice Cream

バニラアイス
香草雪糕

\$5

Peach Ice Cream

桃アイス
桃子雪糕

\$5

*Prices are subjected to service charge and prevailing GST. Pictures are for illustrative purposes only.

サービス料と料金には一般消費税が加算されます。写真は説明のみを目的としています

本店价格不包括消费税与服务费。图片只供参考。如有任何查询，请与店员联络。

またのご来店を

心よりお待ちしております。

和牛焼肉

和宴

Wa-En

WAGYU YAKINIKU