

*The*  
**INNOCENT CARVERY**  
**WAGYU RESTAURANT**

**FOOD MENU**

※別途サービス料5%頂戴致します。  
※23:00以降深夜料金5%頂戴致します。

## TASTING Course

テイスティングコース

12,000

先付	Amuse Bouche
ユッケ	Wagyu Beef Tartare
逸品	Chef's Special
和牛タン塩	Wagyu Tangué
希少部位	Exceptional Special
特撰霜降り	Selected Wagyu Marble
赤身とハラミ	Loin & Bavette
炙りしゃぶしゃぶ	Seared Shabu-shabu
お食事	Accompaniment
デザート	Dessert

## INNOCENT Course

イノセントコース

15,000

先付	Amuse Bouche
ユッケ	Wagyu Beef Tartare
逸品	Chef's Special
和牛タン塩	Wagyu Tangué
特選	Chef's Special Select
希少部位	Exceptional Special
友三角又はミスジ	Tri-tip or Misuji
赤身とハラミ	Loin & Bavette
特撰ヒレ	Tenderloin
炙りしゃぶしゃぶ	Seared Shabu-shabu
お食事	Accompaniment
デザート	Dessert

# PREMIUM Course

早稲田シェフのおまかせコース

22,000

日本各地より厳選した和牛、旬の野菜、果物

そのすべての素材の持ち味を活かし、様々な調理技法でお楽しみください。

シャトーブリアンや入手困難な希少部位、和牛本来の味を

ご堪能いただくための早稲田シェフのおまかせコースです。

Well chosen WAGYU beef from all over JAPAN,the vegetables and fruit in season

The chef will make good use of the characteristic of all ingredients

Please taste the INNOCENT CARVERY with the various techniques of cooking.

Chateaubriand and other assorted WAGYU beef

Please be satisfied with the original WAGYU beef taste

Please enjoy the chef's OMAKASE treatment.



※お一人様につきチャージ料500円頂戴しております。  
We have a cover charge of 500yen per parson,which included small appetazer.

## Vegetable 野菜

ムスクランリーフサラダ Musuclan salada Green Salads	500
海苔と胡麻のサラダ Nori to goma no salada Green Salads Sprinkling sessami and Seaweed	600
韓国風なます Kankoku-fu namasu Pickled Vegetables	500
季節のナムル Kisetsu no namru Marinated Seasonal Vegetabies	600
焼野菜 Yakiyasai Fresh Vegetables for Grill	900

## Delicacies 肴

キンムチム（韓国風海苔の佃煮） Kinmu chim Seaweed Cooked in Sweetened Soy Sauce	600
チャンジャ Chanja Spicy Cod Innards	500


## Kimuchi キムチ

白菜キムチ Hakusai kimchi Hakusai Kimchi	600
胡瓜キムチ Kiuri kimchi Cucumber Kimchi	600
蕪キムチ Kabu kimchi Turnip Kimchi	600
梅キムチ Ume kimchi Plum Kimchi	800
キムチ盛り合わせ Kimchi moriawase Platter of 4 Kinds of Kimchi	1,400

## Wagyu sashimi 刺身

和牛のユッケ Yukke Steak Tartare with Fresh Egg York	2,200
--	-------



※  マークのメニューはスタッフが調理いたします。  
Cooking by waiter

※お一人様につきチャージ料500円頂戴しております。  
We have a cover charge of 500yen per parson, which included small appetizer.

## Special select 特撰

	特撰サーロインの焼きしゃぶ Yaki shabu Lightly Cooked thinly Sliced Sirloin (Soy Sause and Citrus Juice) ※2 Slices~	3,600 (2枚~)
	特撰サーロインの焼きすき Yaki suki Lightly Cooked thinly Sliced Sirloin With Egg York Sauce ※2 Slices~	3,800 (2枚~)
	厳選国産ハラミ Harami Bavette (Outside Skirt)	3,300
	サーロイン Sirloin Sirloin	3,500~
	ヒレ Hire Tenderloin	5,000~
	シャトーブリアン Chateaubriand Chateaubriand	8,000~

## Wagyu-marble/lean

上カルビ Jo- kalbi Premium Boneless Short Rib	2,000
上ロース Jo-rosu Premium Loin	2,000
本日のお薦め ※数量限定 Honjitsuno osusume Chef's Special (Limited Number)	1,800~
厳選三種盛り Gensen sanshu Assorted 3 kinds of chef's choice wagyu	3,200

## Premium 特舌 beef tongue

タン下 Tan shita Lower Portion of Tongue	1,800
タン中薄切り Tan naka usugiri Thinly Sliced Beef Tongue	2,000
上タン Jou tan Fine Fatty Tongue	3,300
タン食べ比べ Tan tabekurabe Platter of 3 Kinds of Tongue	3,000
 タン元厚切り Tan atsugiri Thickly Sliced Fine Fatty Tongue	3,500

## 霜降り/赤身

ランプ Ranpu Rump, taste is between a sirloin and a tenderloin	2,300~
シンシン Shin shin Located below the round, similar to tenderloin's texture	2,400~
友三角 Tomosankaku Part of round of Wagyu, has a large amount of marbling	2,300~
ミスジ Misuji Top Blade (Part of shoulder of Wagyu)	2,600~



※お一人様につきチャージ料500円頂戴しております。  
We have a cover charge of 500yen per parson, which included small appetizer.

## Orugans ホルモン

シマチヨウ Shimachou Large Intestine	850
ハツ Hatsu Heart	850
上ミノ Jou mino Mountain Chain Tripe	1,600

## Noodle & Rice 麺/飯

冷麺 Reimen Chilled Noodles	800
辛冷麺 Kara reimen Spicy Chilled Noodles	800
白クツパ Shiro kuppa Korean Rice Soup	800
赤クツパ Aka kuppa Spicy Korean Rice Soup	900
ガーリックチャーハン Garlic cha-han Garlic Fried Rice	900
白ご飯 Gohan Rice	300

## Soup スープ

シンプルわかめスープ Wakame soup Seaweed Soup	600
和牛のカルビスープ Wagyu kalbi soup Wagyu Ribs & Vegetables Soup	800
ユッケジャンスープ Karami soup Spicy Beef Soup	900
コムタンスープ Komutan soup Beef Bone and Tail Soup	1,200

## Dessert 甘味

最中アイス Monaka ice Icecream Sandwiches	550
果実シャーベット Kajitsu sha-betto Fruits Sorbet	550
本日の果物 Kudamono Fruits	900