



STARTER

鯉のたたき トラッド&チェンジ

가다랑어 다타키 트래드&체인지 1,980 (2,178)

国産牛レバーの葱塩カルパッチョ

일본산 소 간의 파 소금 카르파초 1,280 (1,408)

冷薫オイスター 3P

냉훈 굴 3P 1,880 (2,068)

旬の野菜 根菜 etc

제철 채소, 뿌리채소 etc 1,280 (1,408)

MAIN

国産牛サーロインのローストビーフ

일본산 소 설로인 로스트비프
120g 3,880 (4,208)
240g 6,880 (7,568)

ポークバックリブ 黒酢ソース

돼지고기 등갈비 흑초 소스 2,180 (2,398)

いわい鶏の骨付きスパイシーチキン

이와이도리 스파이시 치킨 1,880 (2,068)

ニュージーランド産 ラムチョップ 2P

뉴질랜드산 양갈비 2P 2,580 (2,838)

プランクウッドサーモンステーキ

플랭크 우드 연어 스테이크 2,180 (2,398)

CRISPY PIZZA

SPICY メキシカンミート

SPICY 멕시코 미트 1,080 (1,188)

HONEY クワトロチーズ

HONEY 콰트로 치즈 1,180 (1,298)

TAPAS

真蛸とトマトのセビーチェ
낙지와 토마토 세비체 880 (968)

西京味噌レバーパテ
사이쿄 된장 간 파테 880 (968)

鶏もも肉のたたき甘辛ユッケ
닭 다리 살 다타키 1,180 (1,298)
매콤달콤 육회

藁コンビーフのポテサラ
와라 콘비프 포테이토 샐러드 880 (968)

藁ブラータチーズと
季節フルーツのカプレーゼ
와라 부라타 치즈와
계절 과일 카프레제 1,280 (1,408)

花椒チャイニーズピクルス
산초 차이니즈 피클 580 (638)

セミドライ無花果とミックスハーブナッツ
반건조 무화과와
믹스 허브 견과류 480 (528)

SALAD

紫キャベツとスラッシュポテトの
コールスローサラダ
적양배추와 1,080 (1,188)

슬래시 포테이토의
코울슬로 샐러드

ケールとキヌアのビネグレットサラダ
케일과 퀴노아의 1,380 (1,518)
비네그레트 샐러드

FRIED

牡蠣と蓮根の春巻き
굴과 연근 춘권 1,280 (1,408)

藁トリュフ&クリームチーズ
クリスピーフライドポテト
와라 트러플&크림치즈 1,380 (1,518)
크리스피 프라이드 포테이토

甘海老のガーリックシュリンプ
단새우 갈릭 슈림프 880 (968)

STEW

肉団子ボルチーニクリーム
고기 완자 포르치니 크림 1,180 (1,298)

ムール貝と白ハマグリ
オレンジワイン蒸し
홍합과 백합의 1,580 (1,738)
오렌지 와인찜

ジャンボマッシュルームのオイル煮
양송이버섯 오일 조림 880 (968)

牛スジのトマト味噌煮込み
소힘줄 토마토 된장조림 980 (1,078)

OTHERS

バケット (1ヶ)
바게트(1개) 280 (308)

メルパトースト (6枚)
멜바 토스트(6개) 380 (418)

MEAL

薫ペーコンのカルボナーラ

와라 베이컨 카르보나라 1,680 (1,848)

季節のおすすめ生パスタ

계절 추천 생 파스타 1,480~ (1,628~)

からすみ塩焼きそば

어란 소금 야키소바 1,380 (1,518)

牛スジとパクチーのベトナムフォー

소힘줄과 고추의
베트남 쌀국수 1,180 (1,298)

シュリンプスパイスライス

슈림프 스파이스 라이스 1,280 (1,408)

SWEETS

フルーツフロマージュ最中

과일 프로마쥬 모나카 780 (858)

仁淀川山椒のテリーヌショコラ

니요도가와 산초 테린 쇼콜라 880 (968)

苺とピスタチオのパンナコッタ

딸기와 피스타치오 판나코타 880 (968)

焼レモンと季節のシャーベット

구운 레몬과 계절 셔벗 480 (528)



WARAYAKI
funsista

TRAD
AND
CHANGE

전통과 변화를 전하는
「WARAYAKI」

점포명의「funsista」는
"funky"

「틀에 박히지 않는, 독창적인」

"fantasista"

「뛰어난」이라는 두 표현을 결합한
조어입니다.

심플하면서도 절묘한 불 조절 등의
기술을 필요로하는 전통적인 조리 방법

「와라야키(짚불 구이)」와

세계적으로 종래의 발상에 얽매이지 않는
자유로운 표현을 결합한 새로운 식문화.

전통과 변화를 새로운

「WARAYAKI」스타일로 전해드립니다.



