

6 APRIL TO 3 MAY 2015

**Hide Yamamoto  
WGS Special Menu**

自家製 手打ちそば キャビア添え シチリア産オリーブオイル  
の香り

**Handmade Cold Japanese SOBA Noodles with Caviar,  
Hint of Extra Virgin Olive Oil**

\*\*\*

五種氷上のお刺身

**Declination of Fresh Seasonal SASHIMI on Ice Direct  
from TSUKIJI Market**

\*\*\*

生ウニとズワイ蟹 トリュフ風味の茶碗蒸し 銀餡かけ  
“CHAWAN MUSHI” Truffle Egg Flan with Fresh  
NEMURO Sea Urchin and Snow Crab

\*\*\*

北海道利尻産 鮑の天ぷら

**HOKKAIDO RISHIRI Abalone TEMPURA  
and KIMO Sauce**

\*\*\*

和牛サーロインのグリルとトリュフ風味の季節野菜  
KAGOSHIMA Grilled WAGYU Sirloin and Truffle  
Flavoured Colourful Vegetables

\*\*\*

三種握り寿司

自家製穴子の白煮といくら、大トロ

**NIGIRI SUSHI Trio**

**Handmade ANAGO, KUSHIRO IKURA, O-TORO**

\*\*\*

大和シジミの味噌汁

**YAMATO SHIJIMI CLAM White MISO Soup**

\*\*\*

抹茶のマスカルポーネのセミフレッド ティラミス風  
ビターオレンジのアイスクリーム

**MATCHA and Frozen Mascarpone Mousse  
Tiramisu Style, Bitter Orange Ice Cream**

\*\*\*

**\$218.00++ per person**

**EPICUREAN DELIGHTS**  
14 to 25 April 2015

**FINE CUISINE | GREAT WINE | UNIQUE DINING**

In Partnership With



Produced By



Held In

**PETER KNIPP**  
holdings pte ltd

**YourSingapore**