

Wattle

Tokyo

3 Course Dinner 5500 yen

Starters / Mains / Desserts より各 1 品ずつお選びください

Starters

'Wattle'サラダ

アボカドオイル 有機野菜 温度卵 ひよこ豆 ハニードレッシング 生ハム スモークアイオリ

タスマニア産サーモンのグラブラックス

スモークオレンジドレッシング アボカドマヨネーズ キヌアとモッツアレラチーズのサラダ

西オーストラリア産海老のソテー

フォアグラソース アスパラ 大根餅

鴨のテリーヌ

自家製ブリオッシュ キャロットラペ マスタード

Mains

本日の鮮魚

グリーンピースのソース クスクス

オーストラリア産穀物牛のグリル

いぶりがっこバター マッシュポテト

ビクトリア産仔羊のロースト

マッシュポテト

< +600 yen >

本日のパスタ

本日のメイン

< +ASK >

Sides

マッシュポテト 800 yen
トリュフとチーズの香りのフレンチフライ 800 yen
グリーンサラダ 800 yen

Desserts

オーストラリア産クリームチーズのセミフレッド

レザーウッドハニーゼリー 桜ソース

バニラのクレームブリュレ

塩キャラメル豆乳アイス

本日のアイス & ソルベ

季節のフルーツプレート

< +600 yen >

チーズプレート

< +700 yen >

コーヒー or 紅茶

別途サービス料（10%）加算させていただきます

