

Wattle

Tokyo

3 Course Dinner 5500 円

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

Starters

西オーストラリア産海老のソテー

西オーストラリア産シャークベイソルト 大根餅 生海苔クリームソース

'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

東京産小松菜 タスマニア産わかめソルト パパガヌーシュ デイル

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

本日鮮魚の軽いスモークロースト

里芋のソース 大麦とフリーカ 山えのき ケッパー

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 円 >

本日のパスタ

本日メイン

< +ASK >

Sides

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

Desserts

洋梨のタルト

オーストラリア産栗のアイス キャラメルソース

バニラのクリームブリュレ

塩キャラメル豆乳アイス

自家製アイス & ソルベ

季節のフルーツプレート

< +600 円 >

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