

# Wattle

Tokyo

## 3 Course Lunch 3200 円

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

### Starters

#### 里芋とベーコンのスープ

蟹 大麦 塩麹クリーム 黒胡椒

#### '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

< +300 円 >

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

< +600 円 >

いぶりがっこバター 皮付きポテト

#### 'Wattle' 自家製塩麹ベーコンチーズバーガー

Aussie ビーフ&和牛のパティ チェダーチーズ ベーコン バーベキューソース ポテト

#### '秋季限定' マッシュルームチーズバーガー

< +200 円 >

Aussie ビーフ&和牛のパティ マッシュルームの赤ワイン煮 モッツアレラチーズ ポテト

#### 'Wattle' 自家製スパイスシーラムチーズバーガー

スパイスシーラムソテー チェダーチーズ コリアンダー ポテト

#### 鳥取県産 大山鶏のグリル

ごぼうとキノコのソース オレガノクリームチーズ クスクス

#### 本日のパスタ

### 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