

# Wattle

Tokyo

## A La Carte

### Appetizer

#### タスマニア産オイスター

ナチュラル 1pc 600 円 / 6pcs 3000 円 / 12pcs 5400 円  
岩のりゼリー付き 1pc 700 円 / 6pcs 3500 円 / 12pcs 6300 円

#### ‘Wattle’サラダ 1600 円

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 1800 円

タスマニア産わかめソルト フェタチーズ ビーツピューレ

#### 豚のテリーヌ 1200 円

キャロットラペ マスタード

#### 西オーストラリア産海老のソテー 2000 円

西オーストラリア産シャークベイソルト 大根餅 カボチャのアメリケーヌソース

### Mains

#### 愛媛県産真鯛のロースト 3800 円

キノコピューレ しよつる焦がしバター

#### オーストラリア産 穀物牛のグリル 180g 5000 円

いぶりがっこバター マッシュポテト ※仕入れ状況により、グラムが変動する場合がございます。

#### ビクトリア産 仔羊のロースト 200g 4600 円

タスマニアマスタード マッシュポテト ※仕入れ状況により、グラムが変動する場合がございます。

#### 本日のパスタ 1800 円

#### 鳥取県産 大山鶏のグリル ~チキンパルマ風~ 3800 円

スパイシートマトソース オレガノ風味の香草パン粉 クスクス

### 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

#### 季節のラミントン Wattle スタイル 1000 円

#### モンブランタルト 1300 円

ミルクアイス カシスソース

#### ほうじ茶のブリュレ 1000 円

塩キャラメル豆乳アイス キャラメルソース

#### 旬のフルーツプレート 1700 円

#### 自家製アイス & ソルベ 1000 円