

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 フォアグラソース

'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

タスマニア産わかめソルト オニオンクリーム キヌア ライムドレッシング

山形産豚のテリーヌ

キャロットラペ マスタード

Mains

愛媛県産真鯛の軽いスモークロースト

菊芋ソース クスクス 菊の花のピクルス

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

< +ASK >

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

グリオットチェリーのタルト

ミルクアイス 桜風味のソース

バニラのクリームブリュレ

塩キャラメル豆乳アイス

オージーラミントン Wattle スタイル

< +300 円 >

季節のフルーツプレート

< +600 円 >

自家製アイス & ソルベ

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