

# A La Carte

A 10% service charge will be added to the final bill.  
Prices are inclusive of Tax.

## Oysters

ナチュラルオイスター  
1 for 600 | 6 for 3000 | 12 for 5400  
海水ジュレ スパイスクリーム ライムキャビア  
1 for 700 | 6 for 3500 | 12 for 6300

## Appetiser

タスマニア産サーモンのグラブラックス 1800  
蕪 メークイン アボカドマヨネーズ カラマンシードレッシング  
鴨のテリーヌ 1200  
自家製ブリオッシュ ピクルス マスタード  
'Wattle' サラダ 1600  
有機野菜 ケール ひよこ豆 オーガニックリーフ ハニードレッシング  
西オーストラリア産海老のソテー 2000  
ピーツ ピーツフムス

## Pasta

里芋とキノコのクリームパスタ 1800  
フェットチーネ キノコ 里芋

## Cheeses

チーズプレート (下記より3種類お選び下さい) 1800  
ブリアサヴァラン(フレッシュ) Add600  
オッソ・イラティー(セミハード)  
ミモレット (ハード)  
フェタ(シェーブル)  
ブリー・ド・モー(ホワイト)  
ゴルゴンゾーラ(ブルー)

## Mains

本日の鮮魚 3800  
浅蜆 クスクスとフリーカ 里芋のソース エノキとホワイトセロリ 塩麴  
大山鶏胸肉のロースト 3600  
カボチャ ライスサラダ  
VIC産 仔羊のロースト 200g 4600  
ジャンボなめこのソテー 最中 スパイシーパンクンピュレ マスタードソース  
QLD産 穀物牛サーロインのグリル 200g 4600  
イベリコベーコンとキノコのソテー  
QLD産 穀物牛フィレのグリル 200g 5800  
いぶりがっこバター マッシュポテト ビーフソース

## Sides

トマトサラダ フェタチーズ スパイスナッツ 1000  
ローストベジタブル 1000  
バーニャカウダ 800  
トリュフとチーズの香りのフレンチフライ 800  
グリーンサラダ 800

## Desserts

季節のパフェ 'Wattle' style 1400  
モンブラン ヌテラアイス  
ミルクチョコのセミフレッド 1000  
ゆこうシロップ フロランタン ジャラハニー&ライムソルベ  
バニラのクリームブリュレ 1000  
豆乳塩キャラメルアイス  
本日のアイス & ソルベ 1000

# A La Carte

## Oysters

Natural oyster with lemon	1 for 600   6 for 3000   12 for 5400
Natural oyster with sea water jelly, lime caviar	1 for 700   6 for 3500   12 for 6300

## Appetiser

Tasmanian salmon gravlax turnip, potato, avocado mayonnaise, calamondin dressing	1800
Duck terrine house-made brioche, pickles & mustard	1200
'Wattle' salad organic greens, kale, chickpeas, honey dressing, goji berry	1600
Sauteed Australian prawns beets, beet hummus	2000

## Pasta

Cream pasta with taro and mushrooms	1800
-------------------------------------	------

## Cheeses

Cheese plate (Please choose 3 kinds)	1800
Brillat-Savarin (Fresh)	600
Ossau Iraty (Semi hard)	
Mimolette (Herd)	
Feta (Shevre)	
Brie de Meaux (White)	
Gorgonzola (Blue)	

## Mains

Today's fish couscous & FREEKEH, taro sauce, enoki mushroom & celery, salt with ricemalt	3800
Roasted Daisen chicken pumpkin, basmati rice salad	3600
Roasted Victorian lamb rack 200g sautéed jumbo nameko mushrooms, Monaka, spicy pumpkin puree, mustard sauce	4600
Grilled grain-fed Queensland sirloin 200g Iberian bacon & sautéed mushrooms	4600
Queensland grain-fed fillet seared and olive oil poached 200g smoked Daikon pickles butter, mashed potatoes, beef sauce	5800

## Sides

Tomato salad, feta cheese, spice nuts	1000
Roasted vegetables	1000
Anchovy and cream dip, seasonal organic vegetables	800
Truffle parmesan fries	800
Green leaf salad	800

## Desserts

Seasonal parfait 'Wattle' style mont blanc, Nutella ice cream	1400
Semi freddo of milk chocolate yuko syrup, tuile, Jara honey & lime sorbet	1000
Crème brûlée soy salted caramel ice cream	1000
Assorted ice cream & sorbet	1000