

Wattle

Tokyo

3 Course Lunch Set Menu 3000

11.00 to 14.30 (Last Order)

前菜/メイン/デザート より お好みを各1品お選びください

Starters

トウモロコシのスープ

蟹 キヌア 塩麹クリーム

'Wattle'サラダ

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 クコの実

タスマニア産サーモンのグラブラックス

枝豆のサルサ スモークフレッシュチーズソース ライムドレッシング

西オーストラリア産海老のソテー

< +200 yen >

インゲン 柑橘のババガヌーシュ 青パイヤサラダ ピーナッツドレッシング

鴨のテリーヌ

自家製ブリオッシュ ピクルス マスタード

Mains

本日の鮮魚

< +300 yen >

パートフィロー 大麦とフリーカのリゾット トウモロコシのソース おかひじき

クイーンズランド産 穀物牛フィレのグリル

< +600 yen >

いぶりがっこバター マッシュポテト ビーフソース

'Wattle'自家製プレミアムバーガー

Aussie ビーフ&和牛のパティ チェダーチーズ バーベキューソース フレンチフライ

大山鶏胸肉のロースト

ラタトゥイユ 黒オリーブ スーパースプラウト カレードレッシング

2種の自家製ソーセージ

マッシュポテト オニオンソース

本日のパスタ

大葉とバジルのジェノベーゼ 大山チキン グラナバダーノ

Sides

トマトサラダ フェタチーズ スパイスナッツ 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

< +500 yen >

マンゴープリン ミルクアイス アセロラ

ホワイトチョコのセミフレッド

ゆずシロップ フロランタン アセロラ&ライムソルベ

バニラのクリームブリュレ

豆乳塩キャラメルアイス

本日のアイス & ソルベ

季節のフルーツプレート

< +600 yen >

チーズプレート

< +700 yen >

3種類お選びください

ブリアサヴァラン(フレッシュ) オッツ・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)

Wattle

Tokyo

Tasting Menu

5000 per person

ミネラルウォーター フリーフロー お一人様 800円

ナチュラルオイスター

海水のジュレ スパイシークリーム ライムキャビア

西オーストラリア産海老のソテー

インゲン 柑橘のパパガヌーシュ 青パパイヤサラダ ピーナッツドレッシング

本日の鮮魚

パートフィロー 大麦とフリーカのリゾット トウモロコシのソース おかひじき

クイーンズランド産 穀物ジョンディ牛サーロインのグリル

水ナスとキュウリのマリネ マジョラム

ホワイトチョコのセミフレッド

ゆずシロップ フロランタン アセロラ&ライムソルベ

プティフル

Australian Selection

Bun Coffee バンコーヒー

--- オーガニックコーヒー フレンチプレス ---

Perfect Potion パーフェクトポーション

--- オーガニック ハーブティー ---

Ruby boost ルビーブースト

(レモンバーベナ, ハイビスカス, ローズマリー)

Bon appétit ボナペティ

(ペパーミント, リコリス, フェンネル)

Thai fusion タイフュージョン

(レモングラス, ジンジャー, ステビア)

PRANA chai プラナチャイ

--- オーガニックチャイラテ ---

< +300yen >

< +200yen >

< +200yen >

Cafe

ロングブラック

デカフェコーヒー

ショートブラック < エスプレッソ >

フラットホワイト

カフェラテ

カプチーノ

マキアート

Tea

イングリッシュブラックファスト

アールグレイ

デカフェアールグレイ

緑茶

表示金額は消費税を含んでおります

