

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

キノコのスープ

蟹 キヌア サワークリーム

'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

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

西オーストラリア産海老のソテー

< +200 yen >

ビーツ ビーツフムス

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 >

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

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

カボチャ バスマティライスサラダ

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

里芋とキノコのクリームパスタ

フェットチーネ 里芋 キノコ

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 >

モンブラン ヌテラアイス

ミルクチョコのセミフレッド

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

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)