

# Wattle

Tokyo

3 Course Tasting Menu 5500

Including matching wines 9000

17.30 to 22.00 (Last Order)

## Starters

### '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

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

### 鴨のテリーヌ

自家製プリオッシュ ピクルス マスタード

## Mains

### 本日の鮮魚

パートフィロー 大麦とフリーカのリゾット とうもろこしのソース おかひじき

### クイーンズランド産穀物牛フィレ

いぶりがっこバター マッシュポテト ビーフソース

< +600 yen >

### クイーンズランド産穀物ジョンディ牛サーロイン

水ナスとキュウリのマリネ マジョラム

### 本日のパスタ

大葉とバジルのジェノベーゼ 大山チキン グラナパダーノ

### ビクトリア産仔羊のロースト

茸 マスタードソース 最中 旬の野菜

< +600 yen >

### 本日のシェフの一皿

< ASK >

## 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

マンゴープリン ミルクアイス アセロラ

< +500 yen >

### 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

3種類お選びください

< +700 yen >

ブリアサヴァラン(フレッシュ) オツソ・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)