

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

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

ピーツ ピーツフムス

鴨のテリーヌ

自家製ブリオッシュ ビクルス マスタード

Mains

本日の鮮魚

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

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牛サーロイン

イベリコベーコンとキノコのソテー

ビクトリア産仔羊のロースト

< +600 yen >

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 塩漬胡椒

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

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

< +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

ゆころシロップ 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)