

# Wattle

## Tokyo

### A La Carte

#### 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

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

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 クコの実

西オーストラリア産海老のソテー 2000

インゲン 柑橘のパパガヌーシュ 青パイアサラダ ピーナッツドレッシング

#### Pasta

本日のパスタ 1800

#### 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) 600

オッソ・イラティエ(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

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

大山鶏胸肉のロースト 3600

ラタトゥイユ クスクス 黒オリーブ スーパースプラウト カレードレッシング

VIC産 仔羊のロースト 200g 4600

茸 タスマニア産マスタード 最中 旬の野菜

QLD産 穀物ジョンディ牛  
サーロインのグリル 200g 4600

水なすとキュウリのマリネ マジョラム

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

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 1000

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 1000

豆乳塩キャラメルアイス

本日のアイス & ソルベ 1000

# Wattle

## Tokyo

### 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 edamame salsa sauce, smoke fresh cheese sauce rime dressing	1800
Duck terrine house-made brioche, pickles & mustard	1200
'Wattle' salad organic greens, kale, chickpeas, honey dressing, goji berry	1600
Sauteed Australian prawns green beans, citrus babaghanouj, green papaya salad, peanuts dressing	2000

#### Pasta

Today's pasta	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 part filo, barley & freekeh risotto, corn sauce, saltwort	3800
Roasted Daisen chicken Ratatouille, couscous, black olive, sprout, spice dressing	3600
Roasted Victorian lamb rack 200g mushrooms, Tasmanian mustard, Monaka, seasonal vegetables	4600
Grilled grain-fed Queensland sirloin 200g marinated eggplant & cucumber, marjoram	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 mango pudding, milk ice cream, acerola	1400
Semi freddo of white chocolate yuzu syrup, tuile, acerola & lime sorbet	1000
Crème brûlée soy salted caramel ice cream	1000
Assorted ice cream & sorbet	1000

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