

Wattle

Tokyo

3 Course Lunch Set Menu 3200 yen

前菜/メイン/デザートより各1品ずつお選びください

Starters

キノコのスープ

蟹 キヌア 塩麹クリーム

'Wattle'サラダ

アボカドオイル 有機野菜 温度卵 ひよこ豆 ハニードレッシング 生ハム スモークアイオリ

タスマニア産サーモンのグラブラックス

レモンマートルゼリー サフラン風味のキヌア

西オーストラリア産海老のソテー

< +200 yen >

トリュフポレンタ 椎茸

鴨のテリーヌ

自家製ブリオッシュ キャロットラペ マスタード

Mains

本日の鮮魚

< +300 yen >

キノコソース なめこ クスクス

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

'Wattle'自家製プレミアム塩麹バーガー

Aussie ビーフ&和牛のパティ チェダーチーズ ベーコン バーベキューソース フライドポテト

鳥取県産 匠の大山どり胸肉のロースト

カボチャのソース キノコとベーコンのソテー 大麦

フィッシュ&チップス

本日のパスタ

Sides

ローストベジタブル 900 yen

マッシュポテト 800 yen

トリュフとチーズの香りのフレンチフライ 800 yen

グリーンサラダ 800 yen

Desserts

モンブランパフェ

< +500 yen >

オーストラリア産クリームチーズのセミフレッド

レザーウッドハニーゼリー 洋梨ソース

ほうじ茶のクリームブリュレ

塩キャラメル豆乳アイス

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 >

下記より3種類お選びください

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)