

Anniversary Course

Starters / Mains 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 黒胡椒

'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

出汁クリームソース クスクス 赤大根 デイル

パテ ド カンパーニュ

キャロットラペ マスタード

Mains

本日鮮魚のスモークロースト

< +300 円 >

パルメザンチーズ ポレンタ アサリ ちぢみほうれん草 カリフラワー

オーストラリア産 穀物牛のグリル

< +600 円 >

いぶりがっこバター 皮付きポテト

自家製塩麹ベーコンチーズバーガー

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 ポテト

ハバティチーズバーガー

< +200 円 >

Aussie ビーフ&和牛のパティ ハバティチーズ ポテト

自家製スパイスシーラムチーズバーガー

スパイスシーラムソテー チェダーチーズ コリアンダー ポテト

鳥取県産 大山鶏のグリル

きのこソース オレガノクリームチーズ クスクス

本日のパスタ

Sides

マッシュポテト 600 yen

トリュフとチーズの香りのフレンチフライ 600 yen

グリーンサラダ 800 yen

Anniversary Desserts

WATTLE TOKYO パティシエ特製のデザート盛り合わせです