

# Wattle

Tokyo

3 Course Dinner 5500 yen

Starters / Mains / Desserts より各 1 品ずつお選びください

## Starters

### '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

ビーツとカシスのソース スモークラブネチーズ

### 西オーストラリア産海老のソテー

ビスクきのごソース 蕪

### 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

アオサクリームソース 大麦とフリーカ

### クイーンズランド産穀物牛サーロインのグリル

タスマニアマスタード 皮付きポテト

### クイーンズランド産穀物牛フィレのグリル

いぶりがっこバター マッシュポテト

< +600 yen >

### ビクトリア産仔羊のロースト

カリフラワーピューレ クスクス

< +600 yen >

### 本日のパスタ

### 本日のお肉

いぶりがっこバター マッシュポテト

< +ASK >

## Sides

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 青りんごのソース

### ホワイトチョコレートのクレームブリュレ

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

3種類お選びください

< +700 yen >

オッソイラティ(セミハード) 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)

## コーヒー or 紅茶