

# Wattle

Tokyo

## 3 Course Lunch 3200 yen

Starters / Mains / Desserts 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

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

< +200 yen >

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

< +300 yen >

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

アサリとカリフラワーのソース ベーコン クスクス ブロccoli

#### フィッシュ&チップス

#### 本日のパスタ

### 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 青りんごソース

#### ホワイトチョコレート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

オツソイラティ(セミハード) フェタ(シェーブ) 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