

# Wattle

Tokyo

## 3 Course Dinner 5500 円

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

タスマニア産わかめソルト フェタチーズ ビーツピューレ

#### 西オーストラリア産海老のソテー

西オーストラリア産シャークベイソルト 大根餅 カボチャのアメリカーナソース

#### 山形産豚のテリーヌ

キャロットラペ マスタード

### Mains

#### 愛媛県産真鯛のロースト

キノコピューレ しょつつる焦がしバター

#### オーストラリア産 穀物牛のグリル

いぶりがっこバター マッシュポテト

#### ビクトリア産 仔羊のロースト

マッシュポテト

< +ASK >

#### 本日のパスタ

#### 本日メイン

< +ASK >

### Sides

マッシュポテト 800 円  
トリュフとチーズの香りのフレンチフライ 800 円  
グリーンサラダ 800 円

### Desserts

#### 季節のラミントン Wattle スタイル

#### モンブランタルト

ポワールアイス カシスソース

< +300 円 >

#### ほうじ茶のブリュレ

豆乳塩キャラメルアイス キャラメルソース

#### 旬のフルーツプレート

< +600 円 >

#### 自家製アイス & ソルベ

#### コーヒー or 紅茶

表示金額は消費税を含んでおります

別途サービス料（10%）加算させていただきます

「このメニュー用紙は環境対応紙を使用しております」