



3 Course Lunch ¥3,500



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



...オーストラリア産食材



...サステイナブル食材

.....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～北欧風マリネ～

南オーストラリア産ワイアラの塩 アボカドソース 枝豆サルサ パッションドレッシング

山形県産 豚肉のテリーヌ

キャロットラペ マスタード

.....Mains.....

愛媛県産 真鯛のロースト

【+ ¥300】

トウモロコシソース クスクス タプナード



オーストラリア産 穀物牛のグリル

【+ ¥600】

いぶりがっこバター 皮付きポテト



“Wattle”自家製 塩麹ベーコンチーズバーガー

プレミアムオージービーフのパティ バーベキューソース 皮付きポテト



“Wattle”自家製 スパイシーラムチーズバーガー

スパイシーラムソテー チェダーチーズ コリアンダー 皮付きポテト



プラントベースバーガー

V2 大豆ミート バーベキューソース 皮付きポテト

鳥取県産 大山鶏の胸肉のグリル

マッサマンカレーソース クスクス コリアンダー 胡瓜と茗荷のサラダ

本日のパスタ

※メインディッシュとしてお選びいただけます

Sides

マッシュポテト ¥800

トリュフとチーズの香るフレンチフライ ¥800

グリーンサラダ ¥800

.....Desserts.....



季節のラミントン”Wattle”スタイル



レザーウッドハニーのロールケーキ

【+ ¥200】

タスマニア産レザーウッドハニー 埼玉県 S' s Farm 平飼い卵



オーストラリア産バニラのクリームブリュレ

季節のフルーツプレート

【+ ¥600】

“Wattle”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む価格です。別途サービス料(10%)を頂戴しております。

仕入れ状況等により産地や内容を変更する場合がございます。

当店のメニュー用紙は環境対応紙を使用しております。