3 Course Dinner ¥6,500

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　・・・サスティナブル食材

・・・・・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

海老のソテー
マッサマンカレーソース　レモンの泡　コリアンダー　大根餅　オカヒジキ

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
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
いぶりがっこバター　皮付きポテト

🇦🇺ビクトリア産　仔羊のロースト　【＋ASK】
マッシュポテト

本日のパスタ

本日のメインディッシュ　【＋ASK】

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。