



Wattle

Tokyo

< アミューズ >

新玉ねぎのムース
～オーストラリア産トリュフペースト～
オーストラリア産モッツアレラとトマトのジュレ ～夏仕立て～

< 冷前菜 >

カンパチのセビーチェ
～アボカドピュレを添えて～

< 温前菜 >

アオリイカのソテー
～バスク風～

< スープ >

季節のスープ

< 魚料理 >

スズキのポワレ
～季節野菜のブレゼとマリニエールソース～

< 肉料理 >

キングアイランドビーフ フィレ肉のグリル
～グリーンペッパーのソースとオージーマスタードのコンディモン 季節の野菜添え～

< デザート >

マンゴーのパルフェ レザーウッドハニーのアイス
～エキゾチックなフルーツと新生姜のコンフィ添え～



< **Amuse** >

Mousse of Seasonal Onion ~ Australian Truffe Paste ~
Australian Mozzarella and Tomato Gelée ~ Summer Style ~

< **Cold Appetizer** >

Ceviche of Amberjak ~ with Avocado Purée ~

< **Hot Appetizer** >

Sautéed Bigfin Reef Squid ~ Basque Style ~

< **Soup** >

Vichyssoise Soup

< **Fish** >

Sautéed Sea Bass
~ "Marinière" Mussels Stock Sauce ~

< **Meat** >

Grilled King Island Beef Fillet
~ Green Pepper Sauce and Australian Mustard Condiment
with Seasonal Vegetables ~

< **Dessert** >

Mango Parfait with LEATHERWOOD Honey Ice Cream
~ Tropical Fruits Compote, Ginger Confit ~