

A La Carte

Appetizer

フレッシュオイスター /Fresh oyster	
●ナチュラル / Natural	1pc¥700 / 6pcs ¥4200 / 12pcs ¥6300
●岩のりゼリー付き / Seaweed jelly	1pc¥700/ 6pcs ¥4200 / 12pcs ¥6300
‘Wattle’サラダ / ‘Wattle’ salad	¥1600
サーモンの北欧風マリネ仕立て / salmon gravlax	¥1800
豚肉のテリーヌ / Pork terrine	¥1200
海老のソテー / Sautéed prawns	¥2000

Mains

愛媛県産真鯛のロースト / Roasted snapper	¥3800
オーストラリア産 穀物牛のグリル / Grilled grain-fed beef 160g	¥5000
320g	¥10000
※仕入れ状況によりグラムが変動する場合がございます。Grams may fluctuate depending on the purchase situation.	
本日のパスタ / Today’s Pasta	¥1800
鳥取県産大山鶏のグリル / Grilled “DAISEN” Chicken	¥3800
オーストラリア産ラムチーズバーガー / Spicy Lamb Cheese Burger from AUS	¥1800
ラム肉増量	+ ¥500
ミートパイ / Meat Pie	¥3000

※ご注文頂いてから、ご提供までに 40 分程お時間を頂きます。It takes 40minutes from the time your order to the deliver.

Sides・Tapas

マッシュポテト / Mashed potatoes	¥800
トリュフとチーズの香るフレンチフライ / Truffle & parmesan flavor potato fries	¥800
グリーンサラダ / Green leaf salad	¥800
ハモンセラーノ / Jamon serrano	¥800
ミックスオリーブ / Mixed Olives	¥800
自家製ブレッド / homemade bread	4cut ¥400

Cheese

チーズ 3 種類盛り合わせ / 3Kinds Cheese Plate	¥1800
※1 種類からお選びいただけます／You can choose from 1 kind	

Desserts

季節のラミントン”Wattle”スタイル / Seasonal Lamington ”Wattle” Style	¥1500
プレミアムロールケーキ / Premiun swiss roll	¥1500
バニラのブリュレ / Vanilla Crème brûlée	¥1200
旬のフルーツプレート /Seasonal fruit plate	¥2000
自家製アイス&ソルベ / Assorted ice cream & sorbet	¥1300

別途サービス料(10%)を加算させていただきます。

10% service charge will be added.

「このメニュー用紙は環境対応紙を使用しております」

"This menu paper uses environmentally friendly paper."