

# Wattle

Tokyo

## 3 Course Brunch 3000 yen

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

### Starters

#### とうもろこしの冷製スープ

蟹 キヌア 塩麹クリーム

#### '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

キヌアのサラダ スモークターメリックラブネチーズ デイル

#### 鴨のテリーヌ

自家製ブリオッシュ キャロットラペ マスタード

### Mains

#### 本日の鮮魚のロースト

< +300 yen >

とうもろこしのソース クスクス 梅とセミドライトマトのペースト

#### オーストラリア産 穀物牛のグリル

< +600 yen >

いぶりがっこバター 皮付きポテト

#### 'Wattle'自家製プレミアム塩麹バーガー

Aussie ビーフ&和牛のパティ チェダーチーズ ベーコン バーベキューソース ポテト

#### '夏季限定'胡麻ダレ檸檬チーズバーガー

Aussie ビーフ&和牛のパティ チェダーチーズ 国産檸檬の蜂蜜マリネ 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 ポテト

#### 鳥取県産 大山鶏のグリル

マッサマンカレーソース パクチー 水茄子と胡瓜のサラダ クスクス

#### ビクトリア産 仔羊のロースト

< +600 yen >

タスマニアマスタード いぶりがっこバター 皮付きポテト

#### 本日のパスタ

### Sides

マッシュポテト 800 yen

トリュフとチーズの香りのフレンチフライ 800 yen

グリーンサラダ 800 yen

### Desserts

#### 蜂蜜のチーズケーキ

クリームチーズ アンザックビスケット

#### バニラのクリームブリュレ

塩キャラメル豆乳アイス

#### 本日のアイス & ソルベ

#### 季節のフルーツプレート

< +600 yen >

#### チーズプレート

< +700 yen >

#### コーヒー or 紅茶