

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

新玉ねぎと菊芋のスープ

蟹 クスクス 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

スモークオレンジドレッシング アボカドマヨネーズ キヌアとモッツァレラチーズのサラダ

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

本日の鮮魚のスモークロースト

< +300 yen >

グリーンピースのソース クスクス

オーストラリア産 穀物牛のグリル

< +700 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

'Wattle'特製金山寺味噌チーズバーガー

< +200 yen >

Aussie ビーフ&和牛のパティ チェダーチーズ 金山寺味噌ソース 大葉 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 匠の大山鶏のグリル

ベーコンと春キャベツのソテー マスタードソース

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

オーストラリア産クリームチーズのセミフレッド

レザーウッドハニーゼリー 桜ソース

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