

Wattle

Tokyo

3 Course Brunch 3000 円

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

Starters

里芋とベーコンのスープ

蟹 大麦 塩麴クリーム 黒胡椒

'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

東京産小松菜 タスマニア産わかめソルト ババガヌーシュ 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

本日鮮魚の軽いスモークロースト

< +300 円 >

里芋のソース 大麦とフリーカ 山えのき ケッパー

オーストラリア産 穀物牛のグリル

< +600 円 >

いぶりがっこバター 皮付きポテト

'Wattle' 自家製塩麴ベーコンチーズバーガー

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

'秋季限定' マッシュルームチーズバーガー

< +200 円 >

Aussie ビーフ&和牛のパティ マッシュルームの赤ワイン煮 モッツアレラチーズ ポテト

'Wattle' 自家製スパイスシーラムチーズバーガー

スパイスシーラムソテー 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

ごぼうとキノコのソース オレガノクリームチーズ クスクス

ビクトリア産 仔羊のロースト

< +600 円 >

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

洋梨のタルト

オーストラリア産栗のアイス キャラメルソース

バニラのクリームブリュレ

塩キャラメル豆乳アイス

自家製アイス & ソルベ

季節のフルーツプレート

< +600 円 >

コーヒー or 紅茶