

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

'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

タスマニア産わかめソルト オニオンクリーム キヌア ライムドレッシング

山形県産豚のテリーヌ

キャロットラペ マスタード

Mains

愛媛県産真鯛の軽いスモークロースト

< +300 円 >

菊芋ソース クスクス 菊の花のピクルス

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' 自家製塩麹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

'Wattle' 自家製スパイスラムチーズバーガー

スパイスラムソテー 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

クルミソース 香草パン粉 春キャベツ

ビクトリア産 仔羊のロースト

< +ASK >

タスマニアマスタード 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

グリオットチェリーのタルト

ミルクアイス 桜風味のソース

バニラのクリームブリュレ

塩キャラメル豆乳アイス

オージーラミントン Wattle スタイル

< +300 円 >

季節のフルーツプレート

< +600 円 >

自家製アイス & ソルベ

コーヒー or 紅茶