

## 3 Course Brunch Set Menu 2800

11.00 to 14.30 (Last Order)

### Starters

キノコのスープ

蟹 キヌア サワークリーム

'Wattle'サラダ

有機野菜 ケール ひよこ豆 オーガニックリーフ ハニードレッシング クコの実

タスマニア産サーモンのタルタル

蕪 メークイン アボカドマヨネーズ カラマンシードレッシング

西オーストラリア産海老のソテー

ピーツ ピーツフムス

< +200 yen >

アスパラガスのソテー

ポーチドエッグ グラナパダーノ 黒胡椒 ベーコン

埼玉県田中農場「紅玉」卵のエッグベネディクト

自家製イングリッシュマフィン ベーコン ほうれん草 オランダーズ

### Mains

本日の鮮魚

< +300 yen >

浅蜆 クスクスとフリーカ 里芋のソース エノキとホワイトセロリ 塩麴

大山鶏胸肉のロースト

カボチャ バスマティライスサラダ

'Wattle'自家製プレミアムバーガー

Aussie ビーフ&和牛のパティ チェダーチーズ バーベキューソース フレンチフライ < トリュフフレンチフライ +300 yen >

クイーンズランド産穀物牛フィレのグリル

いぶりがっこバター マッシュポテト ビーフソース

< +800 yen >

ビクトリア産仔羊のロースト

< +800 yen >

ジャンボなめこのソテー 最中 スパイシーパンプキンピュレ マスタードソース

フィッシュ & チップス

タルタルソース レモン

ミートパイ (数量限定)

マッシュポテト

里芋とキノコのクリームパスタ

フェットチーネ 里芋 キノコ

### Sides

ローストベジタブル 1000

トマトサラダ フェタチーズ スパイスナッツ 1000

バーニャ カウダ 800

トリュフとチーズの香りのフレンチフライ 800

グリーンサラダ 800

### Desserts

季節のパフェ 'Wattle' style

< +500 yen >

モンブラン ヌテラアイス

ミルクチョコのセミフレッド

ゆころシロップ フロランタン アセロラ&ライムソルベ

バニラのクリームブリュレ

豆乳塩キャラメルアイス

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 >

--- 3種類お選び下さい---

ブリアサヴァラン(フレッシュ) オッソ・イラディー(セミハード) ミモレット(ハード)

フェタ(シェーブル) ブリー・ド・モー(ホワイト) ゴルゴンゾーラ(ブルー)

下記よりお選びください

## Australian Selection

**Bun Coffee** バンコーヒー < +300 yen >

--- French press Organic coffee ---

--- オーガニックコーヒー フレンチプレス ---

**PRANA chai** プラナチャイ < +200 yen >

--- Organic chai latte ---

--- オーガニックチャイラテ ---

**Perfect Potion** パーフェクトポーション < +200 yen >

---Organic herbal tea---

--- オーガニック ハーブティー ---

**Ruby boost** ルビーブースト

( lemon verbena, hibiscus, rosemary )

( レモンバーベナ, ハイビスカス, ローズマリー )

**Bon appétit** ボナペティ

( peppermint, liquorice, fennel )

( ペパーミント, リコリス, フェンネル )

**Thai fusion** タイフュージョン

( lemongrass, ginger, stevia )

( レモングラス, ジンジャー, ステビア )

## Cafe

Long black

Decaf coffee

Short black < espresso >

Flat white

Café latte

Cappuccino

Macchiato

ロングブラック

デカフェコーヒー

ショートブラック < エスプレッソ >

フラットホワイト

カフェラテ

カプチーノ

マキアート

## Tea

English breakfast

Earl grey

Decaf earl gray

Green tea

イングリッシュブレックファスト

アールグレイ

デカフェアールグレイ

緑茶