

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

キノコのスープ

蟹 キヌア 塩麹クリーム

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

'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

ピーツとカシスのソース スモークラブネチーズ

西オーストラリア産海老のソテー

ビスクきのごソース 蕪

< +300 yen >

Mains

本日の鮮魚

アオサクリームソース 大麦とフリーカ

< +300 yen >

本日のパスタ

本日のメイン

'Wattle' 自家製プレミアム塩麹バーガー

Aussie ビーフ&和牛のパーティ チェダーチーズ ベーコン パーベキューソース フライドポテト < トリュフフレンチフライ +300 yen >

鳥取県産 匠の大山どり胸肉のロースト

アサリとカリフラワーのソース ベーコン クスクス ブロッコリー

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

< +800 yen >

ビクトリア産仔羊のロースト

タスマニアマスタード いぶりがっこバター マッシュポテト

< +800 yen >

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

モンブランパフェ

< +500 yen >

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 青りんごソース

ホワイトチョコレートのクレームブリュレ

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 >

--- 3 種類お選び下さい---

オツソイラティ(セミハード) 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)

コーヒー or 紅茶

Wattle

Tokyo

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

緑茶

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