

# 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~北欧風マリネ~

タスマニア産わかめソルト フェタチーズ ビーツピューレ

#### 山形県産豚のテリーヌ

キャロットラペ マスタード

### Mains

#### 愛媛県産真鯛のロースト

< +300 円 >

キノコピューレ しょっつる焦がしバター

#### 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' 自家製塩麹ベーコンチーズバーガー

Aussie ビーフ&和牛のパーティ チェダーチーズ ベーコン 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

#### '秋季限定' キノコチーズバーガー

< +200 円 >

Aussie ビーフ&和牛のパーティ ハパーティチーズ キノコソテー ポテト

#### 鳥取県産 大山鶏のグリル ~チキンパルマ風~

スパイスマトソース オレガノ風味の香草パン粉 クスクス

#### 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

※メインディッシュとしてお選びいただけます

### 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

#### 季節のラミントン Wattle スタイル

#### モンブランタルト

< +300 円 >

ポワールアイス カシスソース

#### ほうじ茶のブリュレ

豆乳塩キャラメルアイス キャラメルソース

#### 旬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