



3 Course Brunch ¥3,500



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

...オーストラリア産食材 ...サステイナブル食材

.....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～

南オーストラリア産ワイアラの塩 アボカドソース 枝豆サルサ パッションドレッシング

山形県産 豚肉のテリーヌ

キャロットラペ マスタード

アスパラガスのロースト

埼玉県 S's FARMの平飼い卵 トマトソース 生ハム

.....Mains.....

愛媛県産 真鯛のロースト 【+ ¥ 300】

トゥモロコシソース クスクス タプナード

オーストラリア産 穀物牛のグリル 【+ ¥ 600】

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

プレミアムオージービーフのパティ バーベキューソース 皮付きポテト

“Wattle”自家製 スパイシーラムチーズバーガー

スパイシーラムソテー チェダーチーズ コリアンダー 皮付きポテト

プラントベースバーガー

V2 大豆ミート バーベキューソース 皮付きポテト

鳥取県産 大山鶏の胸肉のグリル

マッサマンカレーソース クスクス コリアンダー 胡瓜と茗荷のサラダ

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 ・ トリュフとチーズの香るフレンチフライ ¥800 ・ グリーンサラダ ¥800

.....Desserts.....

季節のラミントン”Wattle”スタイル

レザーウッドハニーのロールケーキ 【+ ¥ 200】

タスマニア産レザーウッドハニー 埼玉県 S's Farm 平飼い卵

オーストラリア産バニラのクリームブリュレ

季節のフルーツプレート 【+ ¥ 600】

“Wattle”自家製アイス&ソルベ

コーヒーor 紅茶

表示金額は消費税を含む価格です。別途サービス料(10%)を頂戴しております。

仕入れ状況等により産地や内容を変更する場合がございます。

当店のメニュー用紙は環境対応紙を使用しております。