



# Afternoon tea Brunch



Starters/Mains 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

トウモロコシソース クスクス タプナード

【+ ¥300】



### オーストラリア産 穀物牛のグリル

いぶりがっこバター 皮付きポテト

【+ ¥600】



### “Wattle”自家製 塩麴ベーコンチーズバーガー

プレミアムオーギービーフのパティ 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

タスマニアマスタード 皮付きポテト

【+ASK】

### 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

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。