

Galette Lunch

ガレット

Soup

スープ

+

Galette

下記のガレット

ガレット・コンプレット

1,800-

神戸ポークジャンボン / 卵 / チーズ
Complete Kobe Pork Jambon / Egg / Cheese

ガレット・プロヴァンサル

1,900-

トマト / アンチョビ / 卵 / チーズ / オレガノ
Provincale Tomato / Anchovy / Egg / Cheese / Oregano

ガレット・ノルマンディー

2,300-

スモークサーモン / ノルマンディー風クリームソース / チーズ / サラダ
Normande Smoked Salmon / Normandy-style Cream Sauce / Cheese / Salad

ガレット・サンジャック

2,700-

ホタテのポワレ / ポワロー葱のシードルクリーム煮 / 青リンゴ / チーズ
Saint-Jacques Seared Scallop / Leek Simmered in Cider Cream / Green Apple / Cheese



こちらのマークが付いたメニューは植物由来の食材を中心にした
動物性原料不使用のメニューです。

Pasta Lunch

パスタ

Soup

スープ

+

Bread Plate

自家製パン3種のプレート

+

Pasta

下記のパスタ

バケット・コカ

ブリオッシュ・リュクス

クロワッサン

サルシッチャと舟形マッシュルーム、
ハーブのオイルソースパスタ

2,300-

手打ちリングイネ
Salsiccia, Funagata Mushrooms & Herbs in Olive Oil Sauce

生ハムとラタトゥイユのトマトソースパスタ
ピストゥー風味

2,500-

手打ちリングイネ
Prosciutto and Ratatouille in Tomato Sauce "Pistou" Style

海老とケールのカルボナーラ

2,900-

手打ちリングイネ
Carbonara with Shrimp and Kale

Main Lunch

メイン

Soup

スープ

+

Bread Plate

自家製パン3種のプレート

+

Main

下記のメイン

バケット・コカ

ブリオッシュ・リュクス

クロワッサン

国産鶏ムネ肉のカツレツ

2,300-

ウフ・マヨとハーブサラダ添え
Breaded Japanese Chicken Breast Cutlet with Oeuf Mayo and Herb Salad

レギューム・ヴァリエ

3,000-

季節野菜のロースト ブールブランソース マドラススパイス
Legumes Variés Roasted Seasonal Vegetables with Beurre Blanc Sauce and Madras Spice

鮮魚のポワレ

3,600-

アンティボワーズソース キャビア・ド・オーベルジーヌ添え
Sautéed Fresh Fish with Antiboise Sauce and Aubergine Caviar

和牛イチボのビーフステーキ

4,200-

ソース・オ・ポワール
Wagyu Ichibo Beef Steak Sauce au Poivre

サラダ・ニソワーズ

2,500-

Salade Niçoise

Crepe

クレープ

季節のコンフィチュールと発酵バターの
クレープ・シュクレ

1,100-

Crepe Sucre with Seasonal Jam and Cultured Butter

クレープ・ショコラ

1,100-

自家製ガナッシュ / オレンジキャラメルソース / ヘーゼルナッツ
Chocolate Crepe Homemade Ganache / Orange Caramel Sauce / Hazelnuts

オレンジとクリームチーズアイスのクレープ・オレンジ

1,400-

Crêpe Orange with Orange and Cream Cheese Ice Cream

いちじくのみルクレープ ほうじ茶アイス添え

1,800-

Fig Mille Crêpes with Hôjicha Ice Cream

Tart

タルト

季節のタルト

1,600-

(詳しくはスタッフまで)
Seasonal Tart

シャペロン

1,200-

(いちごのベイクドチーズケーキ)
Chaperon (Strawberry Baked Cheesecake)

タルト マロン

1,300-

Tarte aux Marrons

ジムノペティ

1,200-

(タルト モンモランシー)
Gymnopédie (Tarte Montmorency)

Dessert

デザート

ジャスミン香るクレームブリュレ ライチのソルベ添え

1,200-

Jasmine-scented Crème Brûlée with Lychee Sorbet

本日の焼菓子プレート

1,200-

フィナンシェ / ガレットブルトンヌ / 季節のパウンドケーキ
Today's Baked Sweets Plate

ガレットはそば粉を使用しております。当店では、ガレットとクレープを同じ鉄板で焼いています。
商品のご注文は、お客様のご判断にてお願いしておりますので、ご了承のほど宜しくお願いいたします。

食物アレルギーまたはその他の食材のお取り除きを希望されるお客様へ



左記QRコードより「特定食材の除去に関するポリシー」をご確認いただきまして、
弊社の安全に関するお願いにご了承いただけましたらスタッフへご希望をお申し付けください。
【Policy of the removal of specified ingredient】【關於去除特定食物的政策】
コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声がけください。