

Appetizer 前菜

季節のスープ 800-
Seasonal Soup

パテ・ド・カンパーニュ 1,200-
Pâté de Campagne

ノルウェーサーモンのマリネ 1,500-
レモンのソルベ フェンネル
Marinated Norwegian Salmon
with Lemon Sorbet and Fennel

ブルーチーズとアンディーブ、 1,200-
トマトのサラダ
Blue cheese and Endives, Tomato salad

赤海老のタルタル 1,600-
根セロリ、りんごのレムラード
Red Shrimp Tartare with Celeriac and
Apple Remoulade

サラダ・ニソワーズ 1,500-
Salade Niçoise

フレンチフライ 900-
French Fries

From the bakery パン

バゲット・コカ 400-
Baguette Coca

ブリオッシュ・リュクス 450-
Brioche Luxe

クロワッサン 500-
Croissant



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。

Galette ガレット

ガレット・コンプレット 1,600-
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 1,700-
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 2,100-
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 2,500-
ホタテのボワレ / 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

Pasta パスタ

サルシッチャと舟形マッシュルーム、 1,600-
ハーブのオイルソースパスタ 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 1,800-
ピストゥー風味 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 2,100-
Carbonara with Shrimp and Kale

Main メイン

国産鶏ムネ肉のカツレツ 1,700-
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 2,100-
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

カジキマグロのボワレ 2,200-
アンティボワーズソース キャビア・ド・オーベルジース添え
Pan-Seared Swordfish with Antiboise Sauce and Aubergine Caviar

和牛イチボのビーフステーキ 3,400-
ソース・オ・ポワール
Wagyu Ichibo Beef Steak Sauce au Poivre

Crepe クレープ

季節のコンフィチュールと発酵バターの 1,100-
クレープ・シュクレ
Crêpe Sucrée 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・オランジェ 1,400-
Crepe Orange with Orange and Cream Cheese Ice Cream

洋梨のミルクレープ カシスソース ほうじ茶アイス添え 1,800-
Pear Mille-Crêpe with Cassis Sauce and Hōjicha Ice Cream

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 / ガレットブルトンス / 季節のパウンドケーキ
Today's Assorted Baked Sweets Plate Financier/ Galette Bretonne / Seasonal Pound Cake

Tart タルト

タルトフレーズ 1,600-
Tarte aux Fraises

りんごシャペロン（りんごのベイクドチーズケーキ） 1,200-
Chaperon Pomme

タルト マロン 1,300-
Tarte aux Marrons

ジムノペティ（タルト モンモランシー） 1,200-
Gymnopédie (Tarte Montmorency)

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。