

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 神戸ポークジャンボン / 卵 / チーズ Complete Kobe Pork Jambon / Egg / Cheese	1,800-
ガレット・プロヴァンサル トマト / アンチョビ / 卵 / チーズ / オレガノ Provincale Tomato / Anchovy / Egg / Cheese / Oregano	1,900-
ガレット・ノルマンディー 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	2,300-
ガレット・サンジャック 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	2,700-



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 手打ちリングイネ Salsiccia, Funagata Mushrooms & Herbs in Olive Oil Sauce	2,300-
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 手打ちリングイネ Prosciutto and Ratatouille in Tomato Sauce "Pistou" Style	2,500-
海老とケールのカルボナーラ 手打ちリングイネ Carbonara with Shrimp and Kale	2,900-

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 Breaded Japanese Chicken Breast Cutlet with Oeuf Mayo and Herb Salad	2,300-
レギューム・ヴァリエ 季節野菜のロースト ブルブランソース マドラススパイス Legumes Variés Roasted Seasonal Vegetables with Beurre Blanc Sauce and Madras Spice	3,000-
カジキマグロのポワレ 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 Pan-Seared Swordfish with Antiboise Sauce and Aubergine Caviar	3,200-
和牛イチボのビーフステーキ ソース・オ・ポワール Wagyu Ichibo Beef Steak Sauce au Poivre	4,200-
サラダ・ニソワーズ Salade Niçoise	2,500-

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 Crepe Sucre with Seasonal Jam and Cultured Butter	1,100-
クレープ・ショコラ 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	1,100-
オレンジとクリームチーズアイスのクレープ・オレンジ Crêpe Orange with Orange and Cream Cheese Ice Cream	1,400-
洋梨のミルクレープ カシスソース ほうじ茶アイス添え Pear Mille-Crêpe with Cassis Sauce and Hōjicha Ice Cream	1,800-

Tart	タルト
タルトフレーズ Tarte aux Fraises	1,600-
りんごシャペロン (りんごのペイクドチーズケーキ) Chaperon Pomme	1,200-
タルト マロン Tarte aux Marrons	1,300-
ジムノペティ (タルト モンモランシー) Gymnopédie (Tarte Montmorency)	1,200-

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
Jasmine-scented Crème Brûlée with Lychee Sorbet 1,200- || 本日の焼菓子プレート 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 | 1,200- |

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。