

.....Lunch Set ランチセット.....

Galette Lunch 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

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
Provinciale Tomato / Anchovy / Egg / Cheese / Oregano

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

ガレット・サンジャック 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 Lunch パスタ

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

生ハムとラタトウ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

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

Main Lunch メイン

国産鶏ムネ肉のカツレツ 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 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 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

和牛イチボのビーフステーキ ソース・オ・ポワヴル
Wagyu Ichibō Beef Steak Sauce au Poivre

サラダ・ニソワーズ
Salade Niçoise



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。

.....Lunch Course ランチコース.....

お一人様 3,800~

Soup 本日のスープ

Bread 烤きたて自家製パン〔バケット・コカ〕

Main 全11種のメインの中から1品お選びいただけます

ガレット・コンプレット〔神戸ポークジャンボン / 卵 / チーズ〕
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〕
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〕 [+400]
ガレット・サンジャック〔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〕 [+800]

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〕
生ハムとラタトウ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〕
海老とケールのカルボナーラ〔手打ちリングイネ〕 [+400]

国産鶏ムネ肉のカツレツ ウフ・マヨとハーブサラダ添え
レギューム・ヴァリエ 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 [+400]
カジキマグロのボワレ 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 [+500]
和牛イチボのビーフステーキ ソース・オ・ポワヴル [+1,200]

Dessert TOOTH TOOTH自慢のデザート全8種の中から1品お選びいただけます

季節のコンフィチュールと発酵バターのクレープ・シユクレ
クレープ・ショコラ / タルトジムノペティ / りんごシャペロン
タルト マロン / タルトフレーズ [+400]

ジャスミン香るクレームブリュレ ライチのソルベ添え
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〕

Drink TOOTH TOOTHオリジナル紅茶もお楽しみいただけます

お好きな紅茶〔ポットサービス〕 / アイスティー / コーヒー〔H/I〕



.....Lunch Course ランチコース.....

お一人様 4,300~

Soup 本日のスープ

Hors d'oeuvre 本日のオードブル

Bread 焼きたて自家製パン〔バケット・コカ〕

Main 全11種のメインの中から1品お選びいただけます

ガレット・コンプレット〔神戸ポークジャンボン／卵／チーズ〕

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〕

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〕 [+400]

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〕 [+800]

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〕

生ハムとラタトウ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〕

海老とケールのカルボナーラ〔手打ちリングイネ〕 [+400]

国産鶏ムネ肉のカツレツ ウフ・マヨとハーブサラダ添え

レギューム・ヴァリエ 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 [+400]

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・オーベルジヌ添え [+500]

和牛イチボのビーフステーキ ソース・オ・ポワヴル [+1,200]

Dessert TOOTH TOOTH自慢のデザート全8種の中から1品お選びいただけます

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

クレープ・ショコラ / タルトジムノペティ / りんごシャペロン

タルト マロン / タルトフレーズ [+400]

ジャスミン香るクレームブリュレ ライチのソルベ添え

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〕

Drink TOOTH TOOTHオリジナル紅茶もお楽しみいただけます

お好きな紅茶〔ポットサービス〕 / アイスティー / コーヒー〔H/I〕

スパークリングワイン / 生ビール [+400]

