

## 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

スモークサーモントラウトのマリネ 1,500-  
レモンのソルベ フェネル  
Marinated Smoked Salmon Trout  
with Lemon Sorbet and Fennel

ブルーチーズとアンディーブ、  
トマトのサラダ 1,200-  
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・ココ 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とした  
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  
Provinciale 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・プランタン 2,500-  
生ハム / 春野菜 / クリームソース   
Printemps Prosciutto / Spring Vegetables / Cream Sauce

## Pasta 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 1,600-  
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 手打ちリングイネ 2,100-  
Carbonara with Shrimp and Kale

## Main 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 1,700-  
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 プールブランソース マドラススパイス  
Legumes Variés Roasted Seasonal Vegetables with Beurre Blanc Sauce and Madras Spice

カジキマグロのポワレ 2,200-  
アンティボワーズソース キャビア・ド・オーベルジュー添え  
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・オレンジ 1,400-  
Crepe Orange with Orange and Cream Cheese Ice Cream

春いちごとミルクジェラートのミルクレープ 1,800-  
白胡麻のクランチショコラ添え  
Strawberry and Milk Gelato Mille Crêpe with White Sesame Crunch Chocolate

## 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

デコボンショコラ 1,600-  
Chocolat au Dekopon

シヤペロン (いちごのベイクドチーズケーキ) 1,200-  
Chaperon

キャラメルバナース 1,300-  
Caramel Banane

タルト ジムノペティ (ダックワーズとチェリーの焼き込みタルト) 1,200-  
Tarte Gymnopedie

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。

# Menu Bistro

ビストロコース

お一人様 4,500~

## Bread

自家製パン3種

〔バケット・コカ、ブリオッシュ・リュクス、クロワッサン〕

## Hors d'oeuvres

本日のオードブル

## Main

ガレット or パスタ or メインから1品

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・プランタン〔生ハム / 春野菜 / クリームソース〕 [+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〕

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 アンティポワーズソース キャビア・ド・オーベルジーン添え [+500]

和牛イチボのビーフステーキ ソース・オ・ポワール [+1,200]

## Dessert

デザートから1品

季節のコンフィチュールと発酵バターのカレープ・シュクレ

カレープ・ショコラ / タルト ジムノペティ〔ダックワーズとチェリーの焼き込みタルト〕

シャペロン〔いちごのベイクドチーズケーキ〕 / キャラメルバナナ / デコポンショコラ [+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

お飲み物

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〕