

* Lunch Set ランチセット *

Galette Lunch ガレット

Soup スープ + Galette 下記のカレット

ガレット・コンプレット 神戸ポークジャンボン / 卵 / チーズ 1,800-
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 1,900-
Provincale 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 2,300-
Normande Smoked Salmon / Normandy-style Cream Sauce / Cheese / SaladSEASONAL * ガレット・エテ 生ハム / 夏野菜 / クリームソース 2,700-
Été Prosciutto / Summer Vegetables / Cream Sauce

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

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 2,300-
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 手打ちリングイネ 2,500-
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 2,900-
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

国産鶏ムネ肉のカツレツ ウフ・マヨとハーブサラダ添え 2,300-
Breaded Japanese Chicken Breast Cutlet with Oeuf Mayo and Herb SaladPLANT BASED 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 3,000-
Legumes Variés Roasted Seasonal Vegetables with Beurre Blanc Sauce and Madras Spice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・オーベルジージュ添え 3,200-
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・ポワーヴル 4,200-
Wagyu Ichibo Beef Steak Sauce au Poivreサラダ・ニソワーズ 2,500-
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。

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。



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。

* Lunch Course ランチコース *

お一人様 3,800~

Soup 本日のスープ

Bread 焼きたて自家製パン〔バケット・ココ〕

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・エテ〔生ハム / 夏野菜 / 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 アンティボワーズソース キャビア・ド・オーベルジージュ添え [+500]

和牛イチボのビーフステーキ ソース・オ・ポワーヴル [+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カレープ・シュクレ

クレープ・ショコラ / タルト ジムノベティ〔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〕 / キャラメルバナナス / タルトアグリユーム〔柑橘のタルト〕 [+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・ココ〕

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・エテ〔生ハム / 夏野菜 / 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・ポワール [+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カレープ・シュクレ

クレープ・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〕 / キャラメルバナース / タルトアグリユーム〔柑橘のタルト〕 [+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]

.....Lunch Set ランチセット.....

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 1,800-
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 1,900-
Provincale 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 2,300-
Normande Smoked Salmon / Normandy-style Cream Sauce / Cheese / SaladSEASONAL * ガレット・エテ 生ハム / 夏野菜 / クリームソース 2,700-
* Été Prosciutto / Summer Vegetables / Cream Sauce

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

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 2,300-
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 手打ちリングイネ 2,500-
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 2,900-
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

国産鶏ムネ肉のカツレツ ウフ・マヨとハーブサラダ添え 2,300-
Breaded Japanese Chicken Breast Cutlet with Oeuf Mayo and Herb SaladPLANT BASED 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 3,000-
Legumes Variés Roasted Seasonal Vegetables with Beurre Blanc Sauce and Madras Spice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 3,200-
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・ポワール 4,200-
Wagyu Ichibo Beef Steak Sauce au Poivreサラダ・ニソワーズ 2,500-
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。

