

## \* ..... 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・ルレヴェール グリーンサラダ / スモークサーモン / トマト / サワークリーム 2,300-  
Roulé Vert Green Salad / Smoked Salmon / Tomato / Sour Cream

 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 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 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。

## \* ..... 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・ルレヴェール〔グリーンサラダ / スモークサーモン / トマト / サワークリーム〕 [+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

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〕 / キャラメルバナナス / タルトマンゴー [+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・ルレヴェール〔グリーンサラダ / スモークサーモン / トマト / サワークリーム〕 [+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〔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 / タルトマンゴー [+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 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・ルレヴェール グリーンサラダ / スモークサーモン / トマト / サワークリーム Roulé Vert Green Salad / Smoked Salmon / Tomato / Sour Cream 2,300-

SEASONAL \* ガレット・エテ 生ハム / 夏野菜 / クリームソース Été Prosciutto / Summer Vegetables / Cream Sauce 2,700-

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 Salsiccia, Funagata Mushrooms &amp; 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

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 2,300-

PLANT 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 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-



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。

