

★..... 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-

ガレット・オセアース 海老 / 白ねぎのクリーム / タラマ
Galette Océane Shrimp / Creamed Japanese Leek / Tarama

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 & 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-

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・オーベルジーンヌ添え
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・ポワーヴル
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。

★..... 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・オセアース〔海老 / 白ねぎのクリーム / タラマ〕 [+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・オーベルジーンヌ添え [+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〕 / タルトマロン / タルトシャインマスカット [+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〔マロンフィナンシェ / 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品選びいただけます

ガレット・コンプレット〔神戸ボークジャンボン / 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・オセアース〔海老 / 白ねぎのクリーム / タラマ〕 [+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〕 / タルトマロン / タルトシャインマスカット [+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〔マロンフィナンシェ / 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 神戸ボークジャンボン / 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-

ガレット・オセアース 海老 / 白ねぎのクリーム / タラマ Galette Océane Shrimp / Creamed Japanese Leek / Tarama 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 & 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-

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。