

Entrées

前菜

¥1,800

✧ Côte Jardin ✧

Salade "Le Bretagne" (+¥800)

ル ブルターニュ 特製サラダ

Variation de légumes biologiques,
crème de tofu et croustillants de sarrasin

有機野菜の盛り合わせ 豆腐クリームとそばのクリュスティアンと一緒に

✧ Côte Sarrasin ✧

Galette roulée (au choix)

ガレットロール(右のページにあるガレットよりお選び下さい)

✧ Côte Terre ✧

Terrine du jour

本日のテリーヌ

Assortiment de charcuterie (+¥600)

Terrine du jour, Jambon cru de "Mugi-Buta", Saucisson sec breton, Chorizo Basque
シャルキュトリー盛り合わせ

本日のテリーヌ、豚生ハム、ブルターニュ産サラミ、バスク産チョリソー

✧ Côte Mer ✧

Clam et colza pôchés, flanc d'oignon nouveau
soupe de haricot blanc biologique d'Hokkaido (+¥300)

地蛤と菜の花のポシェ、新玉ねぎのフラン
北海道産オーガニック白花豆のスープに合わせて

Bisque de homard breton et crabe "Kuri-Gani" d'Hakodate

ブルターニュ産オマール海老と函館産クリ蟹のビスク仕立て

Plateau de fruits de mer

シェフおすすめ。海の幸の盛り合わせ
(内容はスタッフにお尋ねください)

¥4,800

Merci de prévenir le personnel en cas d'éventuelles allergies.

なお、当店ではそば、リンゴ、魚介類等を多数使用しております。

アレルギーのある方はお申し付けください。

Service non compris 10% 別途サービス料としてご飲食代の 10% を頂いております。

(Déjeuner et pause café 5% ランチ、ティータイム 5%)

Plats

メイン

¥2,400



Poissons



Poisson du jour en croûte de sarrasin
sauce beurre blanc au cidre

本日鮮魚のそばガレット包み、シードル風味のブルブランソース

Homard breton et légumes biologiques rôtis (+¥1.000)
flambés au Mojito, sauce Noilly Plat

ブルターニュ産オマール海老と有機野菜のロースト
モヒートのフランベ、ノイリーソース



Viandes



Confit de cuisse de poulet fermier "Kuro-Kashiwa" (+¥500)
risotto de 18 céréales et truffe de France, jus de rôti au thé de sarrasin

長州黒かしわ腿肉のコンフィ
フランス産黒トリュフと18穀米のリゾット、そば茶風味のジュロティ

Viande du jour suggestion du chef (demander l'ardoise)

シェフお勧め。本日の肉料理 (スタッフにお尋ねください)



Galettes



Galette Terre et Mer

Shirasu, pousse de bambou, chou marine, Nori, Shiso, pistou de Sansyo

ガレット テール・エ・メール

釜揚げしらす、筍、春キャベツのマリネ、海苔、紫蘇、山椒のピストウー

Galette Normande

Camembert, jambon cru Mugi-Buta, noix de Grenoble, salade verte, confiture de figue

ガレット ノルマンド

カマンベール、麦豚の生ハム、グルノーブル産くるみ、グリーンサラダ、いちぢくのコンフィチュール

Galette Printannière (+¥400 / Roulée +¥200)

Crevette Botan et Sakura, asperge blanche et verte

ガレット プランタニエール

北海道産ボタン海老、駿河湾産桜エビ、フランス産ホワイトアスパラ、グリーンアスパラ

Cotriade

当店スペシャルティ "コトリアード"

厳選食材のブルターニュ風ブイヤベース (Pour 2per)

¥5,800

パンと一緒に

Beurre Bordier ボルディエバター

¥300

Menu "Hermine"

メニュー "エルミーヌ"

Entrée+Plat 前菜+メイン ¥3,800/pers.

Entrée+Plat+Dessert+Boisson ¥5,200/pers.

前菜+メイン+デザート+食後の飲み物

Entrées 前菜

Clam et colza pôchés, flanc d'oignon nouveau
soupe de "Shirohana-Mame biologique d'Hokkaido (+¥300)

地蛤と菜の花のポシェ、新玉ねぎのフラン
北海道産オーガニック白花豆のスープに合わせて

Variations de légumes biologiques,
crème de tofu et croustillants de sarrasin
有機野菜の盛り合わせ 豆腐クリームとそばのクリュスティアンと一緒に

Terrine du jour

本日のテリーヌ

Bisque de homard breton et crabe "Kuri-Gani" d'Hakodate

ブルターニュ産オマール海老と函館産クリガニのビスク仕立て

Plats メイン

Poisson du jour en croûte de sarrasin sauce beurre blanc au cidre

本日鮮魚のそばガレット包み、シードル風味のブルブランソース

Homard breton et légumes biologiques rôtis (+¥1.000)

flambés au Mojito, sauce Noilly Plat

ブルターニュ産オマール海老と有機野菜のロースト
モヒートのフランベ、ノイリーソース

Confit de cuisse de poulet fermier "Kuro-Kashiwa" (+¥500)

risotto de 18 céréales et truffe de France, jus de rôti au thé de sarrasin

長州黒かしわ腿肉のコンフィ
フランス産黒トリュフと18穀米のリゾット、そば茶風味のジュロティ

Galette camembert et jambon cru de Mugi-Buta

カマンベールチーズと麦豚生ハムのガレット

Desserts デザート

Dessert au choix (demander au serveur)

デザートメニューより1品お選びください

Boissons 食後のお飲物

Café ou Thés Mariage Frères

コーヒー又はマリアージュフレールの紅茶

Service non compris 10% 別途サービス料としてご飲食代の 10% を頂いております。

Menu Fruits de mer

ムニュー “フリユイドメール”

¥6,800 /pers.

Salade “Le Bretagne”

ル ブルターニュ 特製サラダ

Galette roulée du jour

本日のガレットロール

Cotriade

当店スペシャリテ “コトリアード”
厳選食材のブルターニュ風ブイヤベース

Dessert au choix (demander au serveur)

デザートメニューより1品お選びください

Café ou Thés Mariage Frères

コーヒー又はマリアージュフレールの紅茶

Menu Saison

~Printemp~

ムニュー “セゾン” ~春~

¥9,800 /pers.

Une coupe de champagne

グラスシャンパーニュ

2 Entrées

前菜2品

Poisson

魚料理

Viande

肉料理

Dessert au choix (demander au serveur)

デザートメニューより1品お選びください

Café ou Thés Mariage Frères

コーヒー又はマリアージュフレールの紅茶

Menu Grignotage

軽食メニュー

Galette Roulées

ガレットロール
各¥1,800

Galette Terre et Mer

Shirasu,pousse de bambou,chou marine,Nori,Shiso,pistou de Sansyo

ガレット テール・エ・メール

釜揚げしらす、筍、春キャベツのマリネ、海苔、紫蘇、山椒のピストウー

Galette Normande

Camembert,jambon cru "Mugi-Buta,noix de Grenoble,salade verte,confiture de figue

ガレットノルマンド

カマンベール、麦豚の生ハム、グルノーブル産くるみ、グリーンサラダ、いちぢくのコンフィチュール

Galette Printannière (+¥200)

Crevette Botan et Sakura,asperge blanche et verte

ガレット プランタニエール

北海道産ボタン海老、駿河湾産桜エビ、フランス産ホワイトアスパラ、グリーンアスパラ

Huître cru du jour

本日の生ガキ

時価

Pickles de légumes biologiques au vinaigre de cidre

有機野菜の自家製ピクルスシードルヴィネガー風味

¥650

Chips de sarrasin du jour

本日のそばチップス

¥650

Jambon cru de "Mugi-Buta"

群馬産麦豚の生ハム

¥1,800

Saucisson sec Breton

ブルターニュ産サラミ

¥950

Sardine de Bretagne au beurre

ブルターニュ産バターサーディン

¥1,280

Fromage "Fermier"

フェルミエのチーズ

¥600/P

Assortiment 盛り合わせ ¥2,400

Service non compris 10% 別途サービス料としてご飲食代の 10% を頂いております。

(Déjeuner et pause café 5% ランチ、ティータイム 5%)

Desserts

デザート

Blanc manger de tonyu au pommeau ¥950
豆乳のブラマンジェ

Crème brûlée au thé de sarrasin ¥850
そば茶で香り付けした、クレームブリュレ

✧ Galettes desserts ✧

Galette beurre Bordier sucre roux
glace maison miel de sarrasin et sarrasin soufflé ¥1,280
ボルディエバターとブラウンシュガーのガレット、
自家製蕎麦はちみつアイスと蕎麦の実のスフレ添え

Galette Tatin ¥1,380
Caramélisées et compote de pomme, caramel beurre salé, crumble à la cannelle glace maison vanille
ガレットタタン
りんごのキャラメリゼとコンポート、シナモン風味のクランブル、塩バターキャラメル、自家製バニラアイス

✧ Crêpes ✧

Crêpe épaisse beurre Bordier, sucre roux ¥1,050
クレープエパス ボルディエバターとブラウンシュガーのクレープ

Crêpe beurre Bordier, sucre roux d'Okinawa,
glace maison Kinako ¥1,280
ボルディエバターと沖縄県産黒糖のクレープ、自家製きな粉のアイスクリーム

Crêpe caramel roulée au gingembre, crème fouettée au tonyu ¥1,050
ジンジャーキャラメルロールサレのクレープロール、
豆乳のホイップクリーム添え

Crêpe chocolat Valrhona et fruit de saison ¥1,280
ヴァローナチョコレートと季節のフルーツのクレープ

Crêpe suzette ¥1,280
クレープシュゼット

Supplément crème fouettée tonyu
トッピング: 豆乳のホイップクリーム ¥250

✧ Glaces et sorbets ✧

Glaces et sorbets maison, deux boules (Demander au personnel)
自家製アイスクリームとシャーベット(スタッフにお尋ねください) ¥800

Menu Déjeuner

週末限定ランチコース

Entrée+Plat 前菜+メイン
ou 又は
Plat+Dessert メイン+デザート

¥2,800/pers.

Entrée+Plat+Dessert
前菜+メイン+デザート

¥3,300/pers.

2Entrée+Plat+Dessert
前菜2品+メイン+デザート

¥4,500/pers.

Cidre ou jus de pomme

すべてのコースに シードル 又は アップルジュース が付きます

Entrées 前菜

Clam et colza pôchés, flanc d'oignon nouveau
soupe de "Shirohana-Mame biologique d'Hokkaido" (+¥300)

地蛤と菜の花のポシェ、新玉ねぎのフラン
北海道産オーガニック白花豆のスープに合わせて

Variations de légumes biologiques
crème de tofu et croustillants de sarrasin

有機野菜の盛り合わせ
豆腐クリームとそばのクリュスティアンと一緒に

Pâte breton maison et pickles de légumes biologiques

自家製パテブルトン、有機野菜のピクルス添え

Bisque de homard breton et crabe "Kuri-Gani" d'Hakodate

ブルターニュ産オマール海老と函館産クリガニのビスク仕立て

Entrée du jour (+¥1.000)

本日の前菜

Merci de prévenir le personnel en cas d'éventuelles allergies.

なお、当店ではそば、リンゴ、魚介類等を多数使用しております。

アレルギーのある方はお申し付けください。

Service non compris 5% 別途サービス料としてご飲食代の 5% を頂いております。

Plats メイン

Poisson du jour en croûte de sarrasin
sauce beurre blanc au cidre

本日鮮魚のそばガレット包み、シードル風味のブルブランソース

Homard breton et légumes biologiques rôtis (+¥1.500)
flambés au Mojito, sauce Noilly Plat

ブルターニュ産オマール海老と有機野菜のロースト
モヒートのフランベ、ノイリーソース

Galette du jour

本日のガレット

Galette Normande (+¥500)

Camembert, jambon cru "Mugi-Buta, noix de Grenoble, salade verte, confiture de figue

ガレットノルマンド

カマンベール、麦豚の生ハム、グルノーブル産くるみ、グリーンサラダ、いちぢくのコンフィチュール

Viande du jour suggestion du chef (+¥1.000)

シェフお勧め。本日の肉料理

Desserts デザート

Dessert du jour

本日のデザート

Crêpe beurre Bordier, sucre roux d' Okinawa,
glace Kinako maison

ボルディエバターと沖縄県産黒糖のクレープ
自家製きな粉のアイスクリーム

Crêpe caramel roulée au gingembre
crème fouettée au tonyu

ジンジャーキャラメルブルサレのクレープロール
豆乳のホイップクリーム添え

Galette Tatin (+¥300)

Caramélisées et compote de pomme, caramel beurre salé, crumble à la cannelle glace vanille

ガレットタタン

りんごのキャラメリゼとコンポート、シナモン風味のクランブル、塩バターキャラメル、自家製バニラアイス

Glaces et sorbets maison, deux boules (Demander au personnel)

自家製アイスクリームとシャーベット

(スタッフにお尋ねください) *2種類お選びいただけます

Boissons 食後のお飲み物

Café ou Thés Mariage Frères

¥500

コーヒー又はマリアージュフレールの紅茶