

Entrées

前菜

¥1,800

✧ Côté 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

✧ Côté 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)

✧ Côté Terre ✧

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

Terrine du jour

本日のテリーヌ

✧ Côté Mer ✧

Crevette "Botan" d'Hokkaido marinée, crème de maïs glacée,
consommé de homard en gelée (+ ¥300)

北海道産ポタン海老のマリネ 冷製トウモロコシのスープ コンソメオマールのジュレ添え

Soupe de poisson maison et crabe Zuwai

自家製スープポワソンにズワイガニを浮かべて

パンと一緒に
Beurre Bordier ボルディエバター ¥300

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 Prat

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 ✦

Epaule d'agneau confite en croûte de sarrasin,
sauce pomme gingembre, purée de potiron (+¥500)

フランス産仔羊コンフィのそばガレット包み、りんごと生姜のソース かぼちゃのピューレ添え

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 saumon

Saumon mariné d'Ecosse, avocat, tomates séchées, roquette, sauce condiments au Wasabi

ガレット サーモン

スコットランド産サーモンマリネ、アボカド、ドライトマト、ルッコラ、コンディモンソースわさび風味

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

Menu de Saison

シェフおすすめ、季節の食材満載のコース

2Entrées+Poisson ou Viande+Dessert+Boisson ¥7,600 /pers.
前菜2品+メイン+デザート+食後の飲み物

2Entrées+Poisson+Viande+Dessert+Boisson ¥9,800 /pers.
前菜2品+魚料理+肉料理+デザート+食後の飲み物
+Une coupe de champagne グラスシャンパーニュ付き

Menu de Saison

シェフおすすめ、季節の食材満載のコース



2Entrées + Plat + Dessert + Boisson

前菜2品 + メイン + デザート + 食後の飲み物

¥7,600/pers.



2Entrées + Poisson + Viande + Dessert + Boisson

前菜2品 + 魚料理 + 肉料理 + デザート + 食後の飲み物

+ Une coupe de champagne グラスシャンパーニュ付き

¥9,800/pers.

Entrées 前菜

Carpaccio de poisson du jour et tartare de tomate douce

本日鮮魚のカルパッチョ、フルーツマトのタルタル添え

Moules du Mont-Saint-Michel marinière

モンサンミッシェル産ムール貝の白ワイン蒸し

Plats メイン

Tomate farcie aux fruits de mer

Crevette "Botan", Saumon, St-Jacques et risotto au crabe

魚介のトマトファルシ

ボタン海老、サーモン、ホタテ、ズワイガニのリゾット

Pièce de boeuf "A5" de Yamagata grillée, pomme de terre et ail biologique

confits, sauce à la bière de sarrasin

山形牛のグリエ そばビールのソース 有機にんにくと、じゃが芋もコンフィ添え

Desserts デザート

Dessert au choix (demander au serveur)

デザートメニューよりお選びください

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 "Hermine"

メニュー "エルミーヌ"



Entrées + Plat ¥3,800 /pers.
前菜 + メイン



Entrées + Plat + Dessert + Boisson ¥5,200 /pers.
前菜 + メイン + デザート + 食後の飲み物

Entrées 前菜

Crevette "Botan" d'Hokkaido marinée, crème de maïs glacée,
consommé de homard en gelée (+¥300)

北海道産ボタン海老のマリネ
冷製トウモロコシのスープ コンソメオマールのジュレ添え

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

Terrine du jour

本日のテリーヌ

Soupe de poisson maison et crabe Zuwai

自家製スープポワソンにズワイガニを浮かべて

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 Prat

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

Epaulé d'agneau confite en croûte de sarrasin,
sauce pomme gingembre, purée de potiron (+¥500)

フランス産仔羊コンフィのそばガレット包み、りんごと生姜のソース かぼちゃのピューレ添え

Galette camembert et jambon cru de Mugi-Buta

カマンベールチーズと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お選びください

Boissons 食後のお飲み物

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 Grignotage

軽食メニュー

Galette roulée au saumon

Saumon mariné d'Ecosse, avocat, tomates séchées, roquette, sauce condiments au Wasabi

ガレットロール サーモン

¥1,800

スコットランド産サーモンマリネ、アボカド、ドライトマト、ルッコラ、コンディモンソースわさび風味

Galette roulée Normande

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

ガレットロール ノルマンド

¥1,800

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

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

Sardines 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

1種 ¥600

Assortiment

4種盛合せ ¥2,400

Assortiment de charcuterie

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

¥2,400

本日のテリーヌ、麦豚生ハム、ブルターニュ産サラミ、バスク産 Chorizo

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 ✧

Galette beurre Bordier sucre roux
glace maison miel de sarrasin et sarrasin soufflé ¥1,280
ポ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のアイスと蕎麦の実のスフレ添え

Galette Tatin ananas ¥1,380
Ananas Caramélisés et compote d'ananas,
sauce caramel passion au beurre salé, glace vanille maison
パイナップルのガレットタタン
パイナップル、パッションフルーツの香り漂う塩バターキャラメルソース、自家製バニラアイス

✧ Crêpes ✧

Crêpe épaisse beurre Bordier, sucre roux ¥1,050
クレープエペス ポ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
ポ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 ¥1,380
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 *2種類お選びいただけます ¥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

¥3,500/pers.

2Entrées+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

Crevette "Botan" d'Hokkaido marinée ,crème de maïs glacée,
consommé de homard en gelée (+¥300)

北海道産ボタン海老のマリネ
冷製トウモロコシのスープ コンソメオマールのジュレ添え

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

Pâté 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

Soupe de poisson maison et crabe Zuwai

自家製スープポワソンにズワイガニを浮かべて

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 Prat

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、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 ananas (+¥300)

Ananas Caramélisés et compote d'ananas,
sauce caramel passion au beurre salé, glace vanille maison

パイナップルのガレットタタン

パイナップル、パッションフルーツの香り漂う塩バターキャラメルソース、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