

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

Saumon "Ryugin" mi-cuit, coulis de champignons au beurre noisette
ail, emulsion de lait de cèpes, chips de jambon "mugi buta" (+¥300)

北海道産龍銀のミキュイとマッシュルームクーリ、セップ茸のエルミッション生ハムチップス添え

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

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 flambé à l'eau-de-vie, (+¥1,000)
légumes biologiques, sauce américaine

ブルターニュ産オマール海老のロースト オードヴィフランベ 有機野菜添え アメリケーヌソース

Viandes

Joue de porc en croûte de sarrasin, crémeux de châtaigne, (+¥500)
pomme rôtie au calvados, sauce xérés-miel de sarrasin, salade d'herbes

国産豚ホホ肉と山えのきのガレット包み、シェリーヴィネガーと蕎麦はちみつのソース 栗のピューレ添え

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 saison

(demander au personnel)

季節のガレット

(スタッフにお尋ねください)

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

¥9,800/pers.

+ Une coupe de champagne グラスシャンパーニュ付き

Entrées 前菜

Carpaccio de St-Jacques de Kesenuma, mousse de potiron

aux agrumes Japonaises, condiments de poire

気仙沼産帆立貝のカルパッチョ 柑橘風味のかぼちやのムースと梨のピクルス添え

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

Turbot rôti, poireau à la plancha comme une grenobloise,

sabayon au cidre

平目のロースト ポロ葱の温かいサラダ グルノーブル風 シードルのサバイヨンソース

Pièce de boeuf de Yamagata poêlé, garniture forestière sauvages,

son jus à l'ail noir

山形牛のポワレ黒にんにく風味 仏産キノコのソテー添え

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

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

Saumon "Ryugin" mi-cuit, coulis de champignons au beurre noisette ail,
emulsion de lait de cèpes, chips de jambon "mugi buta" (+¥300)

北海道産龍銀のミキユイ、マッシュルームクーリ、セップ茸のエルミッシュン、生ハムチップス添え

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 flambé à l'eau-de-vie, (+¥1,000)
légumes biologiques, sauce américaine
ブルターニュ産オマール海老のロースト オードヴィフランベ
有機野菜添え アメリケーヌソース

Joue de porc en croûte de sarrasin, crémeux de châtaigne,
pomme rôtie au calvados, sauce xérés-miel de sarrasin, salade d'herbes
国産豚ホホ肉のガレット包み、シェリーヴィネガーと蕎麦はちみつソース 栗のピューレ添え添え (+¥500)

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 Grignotage

軽食メニュー

Galette roulée saison

(demander au personnel)

季節のガレットロール

(スタッフにお尋ねください)

¥1,800

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

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

¥1,800

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

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

¥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

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
pomme Caramélisés et compote de pomme
sauce caramel au beurre salé, glace vanille maison
りんごのガレットタタン
塩バターキャラメルソース、自家製バニラアイス シナモン

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 ¥1,380
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