

Entrées 前菜

¥1,800

Salade "Le Bretagne" (+¥900)

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

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

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、麦豚生ハム、ブルターニュ産サラミ、バスク産 Chorizo)

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

¥2,400

Poisson 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

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

Beurre Bordier ボルディエバター

¥300

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

当店ではソバ・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%)



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 du Trente-cinq

ムニュー デュ トラントセンク

Entrées + Plat (前菜 + メイン) ¥3,800 /pers.

Entrées 前菜

Entrée au choix (1品お選びください)

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

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

Plat au choix (1品お選びください)

Poisson 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

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、いちぢくジャム

Menu de Saison

Entrées Froid 冷前菜

Crevette "Botan" marinée au yuzu-koshou, mousse de chou-fleur,
réduction de bière de sarrasin, petite mesclun
ボタン海老のマリネ柚子胡椒和え カリフラワーのムースとそばビールのレディクション

Entrées Chaud 温前菜

Noix de St-Jacques rôties en coquilles sur un lit d'épinard,
beurre d'algues
殻付帆立貝とホウレン草 ボルディエ海藻バターのオープン焼き

Poisson 魚料理

Poisson u jour et hamaguri sur un crémeux de cidre,
salade tiède de chou au piment fumé et pomme granny-smith
鮮魚のポワレとはまぐりのシードルクリームソース グラニースミスとキャベツの温サラダピメント風味

Viande 肉料理

Pièce de bœuf de yamagata poêlée, légumes biologiques du moment,
jus de bœuf à l'ail noir d'Aomori
山形牛もも肉のポワレ 青森県産黒にんにくのソース 季節の有機野菜

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。

Suggestions

季節のおすすめメニュー

Huître crue 生牡蠣	¥650/1p
Soupe de sarrasin et à la St-Jacques poêlée そばの実スープにホタテ貝のポワレ浮かべて	¥2,100
Noix de St-Jacques rôties en coquilles sur un lit d'épinard 殻付帆立貝とホウレン草 ボルディエ海藻バターのオープン焼き	¥1,800
Poisson du jour 本日の魚料理	¥2,800
Pièce de bœuf de Yamagata poêlé, champignons de saison, jus a l'ail noir (pour 2 personnes) 山形牛のポワレ、黒にんにく風味 キノコのソテー添え	¥6,200
Selle d'agneau rôtie en croûte d'algue, pommes caramélisées au calvados et châtaignes (pour 2 personnes) 仔羊鞍下肉のロースト カルヴァドスで香り付けしたリンゴのキャラメリゼと栗を添えて	¥5,800
Gibier de saison rôti, légumes et champignons de saison ジビエのロースト、有機野菜ときのを添えて	時価

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 (りんごのキャラメリゼ、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, ¥1,280
glace maison Kinako
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 glace vanille ¥1,280
ヴァローナチョコレートと自家製バニラアイスのクレープ

Crêpe suzette ¥1,280
クレープシュゼット

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

✧ 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

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%)

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

Soupe du jour

本日のスープ

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

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 flambé à l'eau-de-vie, (+¥1,500)
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

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 (+¥300)

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

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