

# 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

Carpaccio de poisson du jour, vinaigrette à la framboise  
et pétales de cerisiers, crème de betterave, salade mélangée

鮮魚のカルパッチョ 春のソース ピーツのムースを添えて

## Entrées Chaud 温前菜

Asperges blanches de France

フランス産ホワイトアスパラガス

## Poisson 魚料理

Poisson du jour poêlé, mousseline de haricots blancs  
d' Hokkaido biologique, beurre d' herbes, jus de crabe réduit

鮮魚のポワレ 北海道産白インゲン豆のムースリナーヌ

ハーブバターと渡り蟹のジュ

## Viande 肉料理

Pièce de bœuf de Yamagata rôti

山形牛のロースト 山椒とグリーンペッパーのソース

## 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

# Suggestions

季節のおすすめメニュー

Huître crue

生牡蠣

¥650/1p

Crème d'oignons nouveaux, palourde à la vinaigrette de curcuma,  
réduction de bière de sarrasin

新玉葱のヴルーテ ハマグリを添えて

¥2,100

Asperges blanches de France

フランス産ホワイトアスパラガス

¥2,800

Poisson du jour poêlé, mousseline de haricots blancs d'Hokkaido biologique,  
beurre d'herbes, jus de crabe réduit

鮮魚のポワレ 北海道産白インゲン豆のムースリヌ  
ハーブバターと渡り蟹のジュ

¥2,800

Pièce de bœuf de Yamagata rôti

山形牛のロースト 山椒とグリーンペッパーのソース (2人前)

¥6,200

Côte de porc de Totoriko rôti, chou de printemps mariné,  
sauce miel de sarrasin au gingembre, beignets d'ail des ours

トトリコ豚骨付き背肉ロースト 蕎麦はちみつとジンジャーのソース ¥2,800/100g

(2~3人前)

¥8,400 ~

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  
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

**Entrée+Plat** 前菜+メイン **¥2,800**

**Entrée+Plat+Dessert** 前菜+メイン+デザート **¥3,500**

**2Entrées+Plat+Dessert** 前菜2品+メイン+デザート **¥4,500**

### \* Cidre ou Jus de Pomme \*

シードル or リンゴジュース

### \* Entrée \*

前菜を下記からお選びください

#### Soupe de Saison

季節のスープ

#### Variation de légumes biologique

##### crème de TOFU et croustillants de sarrasin

有機野菜の盛合せ 豆腐クリームとそばのクリスティアン

#### Pâté Breton maison et pickles de légumes biologique

自家製ブルターニュ風パテ 有機野菜のピクルス

#### Entrée du Jour(+ ¥ 1,000)

本日の前菜

**\* Plat \***

メインを下記からお選びください

**Poisson en croûte de sarrasin sauce beurre blanc au cidre**

鮮魚のガレット包み焼き シードルのブルブランソース

**Homard Breton flambé à l'eau-de-vie**

**légumes biologique sauce américaine(+ ¥ 1,500)**

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)**

ガレットノルマンド

カマンベールチーズ・生ハム・クルミ・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)**

シェフお勧めのお肉料理

## **\* Desserts \***

デザートを下記からお選びください

### **Crêpe beurre Bordier sucre roux d'Okinawa glace Kinako maison**

ボルディエバターと沖縄産黒糖のクレープ 自家製きな粉アイス

### **Galette Tatin (+ ¥ 300)**

りんごのガレットタタン

### **Crème Brûlée au thé de sarrasin**

そば茶で香り付けしたクレームブリュレ

### **Blanc manger de Tonyu au pommeau**

豆乳のブランマンジェ

### **Glaces et sorbets maison deux boules**

2種類の自家製アイスとシャーベット

## **\* Boisson \* (+500)**

食後のお飲み物

コーヒー、マリアージュフレールの紅茶 etc



# Menu Grignotage

## 軽食メニュー

### 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、ゲ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

### Plancha de fruits de mer

(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

### 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%)