

 **bertrand larcher**
le bretagne kagurazaka

ENTRÉES

前菜

Huître de saison (1 pièce).....¥800

季節のカキ料理(1ピース)

Caviar Kaviari
servi avec petites galettes au sarrasin (pour 2).....¥8,500

小さなそば粉のガレット
キャビア30g(2人前)

Terrine de foie gras,
chutney de pommes et gingembre confit.....¥2,800

フォワグラのテリーヌ
リンゴのチャツネと生姜のコンフィ

Soupe de poissons.....¥1,800

スーンドボワゾン

Potage aux légumes de saison.....¥1,250

季節野菜のポタージュ

Salade aux fruits de mer.....¥2,800

サラダ フリュイ ド メール

Assortiment de légumes biologiques,
crème de tofu et croustillants de sarrasin.....¥1,800

有機野菜の盛り合わせ、
豆乳クリームとそばのクリュスティアンと一緒に

Beurre Bordier.....¥300

ボルディエバター

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。

DESSERTS

デザート

Galette Tatin.....¥1,450

ガレットタタン

Crêpe épaisse au beurre Bordier
et sucre d'Okinawa.....¥1,350

ボルディエバターと
沖縄産黒糖の厚焼きクレープ

Crêpe haricots rouge, beurre "Bordier",
chantilly au matcha.....¥1,350

粒あん、ボルディエ製バター、
抹茶風味のホイップクリーム、黒蜜

Crêpe au Grand Marnier.....¥1,350

グランマルニエのクレープ

Crème brûlée au thé de sarrasin.....¥950

そば茶で香り付けしたクレームブリュレ

Blanc-manger de lait de soja au pommeau.....¥950

豆乳のブランマンジェ

Terrine au chocolat.....¥950

テリーヌショコラ

Glaces et sorbets maison, deux boules.....¥850

自家製アイスクリームとシャーベット

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 A

メニューA

¥5,800 /pers お一人様

Amuse-bouche **アミューズ**

Entrée **前菜**

Pâté breton maison, pickles
自家製ブルターニュ風パテ

Soupe **スープ**

Soupe de poissons maison et crabe "Zuwai"
自家製スープドポワソンにズワイガニを浮かべて

Plat **メイン**

Poisson en croûte de sarrasin, sauce beurre blanc au cidre
本日の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

Dessert **デザート**

Dessert du jour
本日のデザート

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 DE SAISON

季節のおすすめコース

¥8,500 /pers お一人様

Amuse-bouche **アミューズ**

Entrée froide **冷前菜**

Entrée chaude **温前菜**

Poisson **魚料理**

Viande **肉料理**

Dessert de saison **デザート**

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 DE BRETAGNE ブルターニュのおすすめコース

¥11,500 /pers お一人様

(2日前のご予約をお願いいたします)

Amuse-bouche **アミューズ**

Entrée froide **冷前菜**

Entrée chaude **温前菜**

Poisson **魚料理**

Viande **肉料理**

Dessert de saison **デザート**

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。

PLATS メイン

Poisson en croûte de sarrasin,
sauce beurre blanc au cidre.....**¥3,200**

本日の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

Cotriade.....**¥3,200**

魚介のコトリアード(ブルターニュのお魚料理)

Porc totorico rôti
avec sauce au miel de sarrasin.....**¥3,200**

トトリコ豚のロティ、
そばはちみつソース

Boeuf rôti de Yamagata,
légumes biologiques de saison.....**¥3,800**

山形牛のロースト、季節の有機野菜

Homard breton flambé à l'eau-de-vie,
légumes biologiques, sauce armoricaine.....**¥ 時価**

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、アメリカーナソース

Homard Bleu オマール・ブルー

オマール・ブルーはブルターニュ沿岸でとれる青い殻の色が特徴のオマール海老です。
漁獲量が一般のロブスターの10分の1程度しかなく希少価値が高だけでなく、味や
香りが格別で、引き締まった身と甘味と濃厚な旨味を備えた、海の最高食材とも言われ
ています。

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。

レストラン ルブルターニュ
平日（水～金）メニュー
11:30-14:00(L.O)

Déjeuner

ランチメニュー

Cidre Paysan bio ou Pom'bio

+Amuse+Entrée+Plat

シードル ベイザン ビオ又はポムビオ(ノンアル)
+アミューズ+前菜+メイン

¥3,800

Cidre Paysan bio ou Pom'bio

+Amuse+Entrée+Plat+Dessert

シードル ベイザン ビオ又はポムビオ(ノンアル)
+アミューズ+前菜+メイン+デザート

¥4,500

Entrée 前菜

Entrée au choix 以下よりお選びください

Potage de saison

季節のポタージュ

Assortiment de légumes biologiques, 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 biologiques

自家製ブルターニュ風パテ 有機野菜のピクルス

Entrée de saison (+ ¥1000)

季節の前菜

Plat メイン

Plat au choix 以下よりお選びください

Saumon en croûte de sarrasin, sauce beurre blanc au cidre

サーモンのガレット包み焼き シードルのブルブランソース

Joue de porc au cidre

豚ホホ肉のシードル煮込み

Boeuf Yamagata rôti (+ ¥1000)

山形牛のロティ

Dessert デザート

Crêpe beurre "Bordier", sucre d'Okinawa ou cassonade

ポルティエバターのクレープ、沖縄産黒糖またはカソナード

Blanc-manger de lait de soja

豆乳のブランマンジェ

Glaces et sorbets maison, deux boules

自家製アイスクリームとシャーベット

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

Menu du Déjeuner

ランチコース

¥4,800 /pers お一人様

レストラン ルブルターニュ

土日祝日メニュー

11:30-14:00(L.O)

Boisson お飲み物

Cidre Paysan ou Jus de Pomme pétillant biologique

ラフェルム ブレツツカフェ シードルペイザン

または スパークリング ヴァルドランス ポム ビオ

Amuse-Bouche アミューズ

Blinis au sarrasin

そばのブリニ

2 Entrées 前菜 2皿

Entrée du Jour

本日の前菜

Coquillettes au sarrasin de Bretagne

そばのコキエット

Choix de plat メイン

Saumon en croûte de sarrasin, sauce beurre blanc au cidre

サーモンのそばガレット包み、シードル風味のブルブランソース

ou

または

Viande du Jour

本日のお肉料理

Dessert デザート

+¥800

Crêpe beurre "Bordier", sucre d'Okinawa ou cassonade

ボルディエバターのクレープ、沖縄産黒糖またはカソナード

Blanc-manger de lait de soja

豆乳のブランマンジェ

Glaces et sorbets maison, deux boules

自家製アイスクリームとシャーベット

Suggestion du jour 本日のおすすめ

+¥800/ 1piece

Huître crue

生牡蠣

仕入れの都合で予告なくメニューを変更する場合がございます。

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。

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

当店のメニューにはソバ、小麦、乳、卵、魚介類等のアレルゲンが含まれるものがほとんどです。

詳しくはスタッフにお尋ねください。

Menu de Saison

季節のおすすめコース

¥8,500 /pers お一人様

Amuse-Bouche アミューズ

Entrée froide 冷前菜

Entrée chaude 温前菜

Poisson 魚料理

Viande 肉料理

Dessert デザート

仕入れの都合で予告なくメニューを変更する場合がございます。

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。

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

当店のメニューにはソバ、小麦、乳、卵、魚介類等のアレルギーが含まれるものがほとんどです。

詳しくはスタッフにお尋ねください。

 **bertrand larcher**
le bretagne kagurazaka

CHAMPAGNES シャンパン

Carte d'Or / Drappier カルトドール ドラピエ	¥ 9,800
Brut Réserve / Leclerc Briant ブリュット レゼルヴ / ルクレール ブリアン	¥ 14,000
Blanc de Blancs Brut / Laherte Frères ブラン ドブラン ブリュット / ラエルト フレール	¥ 16,000
Blanc de Blancs / Perrier-Jouët ブラン ドブラン / ペリエ ジュエ	¥ 26,000
Ultra Brut / Laurent-Perrier ウルトラ ブリュット / ローラン ペリエ	¥ 28,000
Brut Nature Rosé / Drappier ブリュット レゼルヴ / ドラピエ	¥ 12,800
Rosé Brut / Laurent-Perrier ロゼ ブリュット / ローラン ペリエ	¥ 24,000
Grand Siècle No.24 / Laurent-Perrier グランシエクル No.24 / ローラン ペリエ	¥ 42,000
Belle Epoque 2012 / Perrier-Jouët ベルエポック / ペリエ ジュエ	¥ 58,000

BIÈRES BRETONNES ブルターニュ 地ビール

Breizh Blonde ブレッツ ブロンド	¥ 1,000
Telenn Du Bière au Blé Noir テレン デュ そばビール	¥ 1,000
Blanche Hermine エルミン 白ビール	¥ 1,000

CIDRES ET POIRÉS シードルとポワレ

りんごの微発泡酒「シードル」

Les cidres bretons sont l'héritage de la biodiversité locale : quelque trois cents variétés de pommes ont été dénombrées dans la région : rouget de Dol, peau-de-chien, marie-ménard, douce moën, guillevic... Actuellement, de jeunes producteurs réintroduisent des variétés de pommes anciennes pour étudier leurs assemblages.

ブルターニュのシードルは、この地方の生物多様性が生み出した伝統資産です。300種類以上を数えるリンゴがあります。若い生産者たちは旧品種のリンゴを再導入し、交配を試みています。中でもギルヴィック種は、ブルターニュの優れたりんごで、栽培が徐々に増えており単一種シードルの先駆けともなっています。

«BRETAGNE»

Cidre Paysan 5% / La Ferme Breizh Café ¥ 4,000
シードル ペイザン / ラ フェルム ブレツツ カフェ

ブレツツカフェがブルターニュの伝統製法を守り続けたシードル造りで、小さな醸造所ながら地元ファンから根強い人気を誇る「フェルム デ ランド」に特別にオーダーしたードル。手摘みで収穫された15種類の有機りんごをブレンドし、口に含むとすっきりとした酸味とわずかな収斂性、心地よい苦味の余韻があるドライな味わい。

Cidre Fermier Biologique Brut 5% / Ferme des Landes ¥ 4,000
シードル フェルミエ ビオロジック ブリュット / フェルム デ ランド

Cidre Fermier Biologique Demi-Sec 4% / Ferme des Landes ¥ 4,000
シードル フェルミエ ビオロジック ドゥミセック / フェルム デ ランド

Nerios 8.5% / Domaine Johanna Cécillon ¥ 4,500
ネリオス / ドメーヌ ジョアンナ セシヨン

Divona 5.5% / Domaine Johanna Cécillon ¥ 4,500
ディヴォナ / ドメーヌ ジョアンナ セシヨン

Le P'tit Fausset Brut Bio 5.5% / Le P'tit Fausset ¥ 4,000
ル プティ フォセ ブリュット ビオ / ル プティ フォセ

Brut 6% / Domaine de Kervéguen ¥ 4,500
ブリュット / ドメーヌ ド ケルヴェゲン

Carpe Diem Prestige 3.5% / Domaine de Kervéguen ¥ 4,800
カルペ ディエム プレステイージュ / ドメーヌ ド ケルヴェゲン

Cidre Fermier Breton 5.5% / Vallée du Mel ¥ 4,500
シードル フェルミエ ブルトン / ヴアレ デュ メル

Sydre Argelette 4% / Eric Borgelet ¥ 4,800
シードル アルジュレット / エリック ボードレ

Cidre Cuvée Guillevic 4% / Distillerie du Gorvello ¥ 4,500
シードル キュヴェ ギルヴィック / ディスティルリー デュ ゴルヴェロ

Cru Breton Brut 6% / Val de Rance ¥ 3,000
クリュ ブルトン ブリュット / ヴアルドランス

Cidre Biologique 4% / Val de Rance ¥ 3,500
シードル ビオロジック / ヴアルドランス

Cru Breton Doux 2% / Val de Rance ¥ 3,000
クリュ ブルトン ドゥ / ヴアルドランス

«NORMANDIE»

Casus Belli 7% / Domaine Antoine Marois	¥ 6,000
カシュス ベリー / ドメーヌ アントワーヌ マルワー	
Cidre Brut par Nature 5.5% / Julien Frémont	¥ 6,200
シードル ブリュット パー ナチュラル / ジュリアン フレモン	
Brut 6% / Cyril Zangs	¥ 4,500
ブリュット / シリル ザンク	

«LOIRE»

Cidre Demi Sec OR 4% / Vergers de la Caffinière	¥ 4,500
シードル ドゥミ セック OR / ヴェルジェ デ ラ カフィニエール	
Equinoxe 7% / Julien Thurel	¥ 5,800
エキノクス / ジュリアン チュレル	
Poiré Authentique 4.5% / Eric Bordelet	¥ 4,500
ポワレ オータンティック / エリック ボードレ	
Poiré Granit 3% / Eric Bordelet	¥ 4,800
ポワレ グラニット / エリック ボードレ	

«AUVERGNE»

Hellcider 8% / No Control	¥ 6,500
ヘルサイダー / ノーコントロール	

«JAPON»

RINGO 8.5% / Hirakawa Winery (Hokkaido)	¥ 7,000
林檎 / 平川ワイナリー (北海道)	
Cidre de Mashiqué Brut 6.5% / Mashique Fruit Winery (Hokkaido)	330ml ¥ 2,000
増毛シードル ブリュット / 増毛フルーツワイナリー (北海道)	
Cidre de Mashiqué pomme sucrée 10% / Mashique Fruit Winery (Hokkaido)	360ml ¥ 5,800
増毛シードル ポム スクレ 極甘口 / 増毛フルーツワイナリー (北海道)	
Sans Soufre Cidre 7% / Takeda Winery (Yamagata)	¥ 5,500
サンスフル シードル / タケダワイナリー (山形)	
Cidre 8% / Rue de Vin (Nagano)	¥ 5,000
シードル / リュー ド ヴァン (長野)	
Brut 8% / Kamoshika Cidre (Nagano)	¥ 3,800
ブリュット / カモシカ シードル (長野)	
Doux 8% / Kamoshika Cidre (Nagano)	¥ 3,800
ドゥ / カモシカ シードル (長野)	
Cidre 6% / Tamba Winery (Kyoto)	500ml ¥ 3,800
シードル / 丹波ワイン (京都)	

«AUTRES»

England's Pride Medium Cider 6% / Henney's (Angleterre)	500ml ¥ 2,800
イングランド プライド ミディアム サイダー / ヘニーズ (イングランド)	
Cidre Matterhorn 5.5% / Maley (Italie)	¥ 5,800
シードル マテルホーン / マレイ (イタリア)	
Ginger Cider 5.8% / Floribunda (Italie)	¥ 5,500
ジンジャー サイダー / フロリバンダ (イタリア)	
Cider alla Cotogna 5.5% / Floribunda (Italie)	¥ 5,500
シーダー アッラ コトーニャ / フロリバンダ (イタリア)	
Sidra Dulce 4% / Maeloc (Espagne)	200ml ¥ 1,000
シードラ ドゥルセ / マエロック (スペイン)	
Cidre de Fer 5% / Cidrerie du Vulcain (Suisse)	¥ 6,000
シードル ド フェール / シードルリー デュ ヴェルカン (スイス)	

VINS ワイン

ソムリエ厳選の自然派ワインを取り揃えております。

WHISKY ウイスキー

Whisky de Bretagne EDDU Pur Blé Noir "Silver".....	¥ 950
ブルターニュ そばウイスキー エデュール シルバー	
Whisky de Bretagne EDDU Pur Blé Noir "GOLD".....	¥ 1,800
ブルターニュ そばウイスキー エデュール ゴールド	
Whisky de Bretagne ARMORIK Single Malt.....	¥ 1,000
ブルターニュ ウイスキー アルモリック シングルモルト	
HIBIKI Blender's choice.....	¥ 2,000
響 ブレンダーズチョイス	

DIGESTIFS 食後酒

Très Vieux Marc de la Champagne / Drappier.....	¥ 1,800
トレ ヴュー マール ド シャンパーニュ / ドラピエ	
Distillerie du Gorvello / Fine Bretagne.....	¥ 1,400
フィーヌ ブルターニュ / ディスティルリー デュ ゴルヴェロ	
Calvados Pay d'Auge 3 ans / Le Père Jules.....	¥ 1,400
カルヴァドス ペイ ドージュ / ル ペール ジュール	
Calvados Pay d'Auge 2002 / Château du Breuil.....	¥ 2,000
カルヴァドス ペイ ドージュ / シャトー デュ ブレイユ	
Calvados Domfrontais 1994 / Louis de Lauriston.....	¥ 3,200
カルヴァドス ドンフロンテ / ルイ ローリストン	
Calvados Domfrontais 16 ans / Louis de Lauriston.....	¥ 2,800
カルヴァドス ドンフロンテ / ルイ ローリストン	
Cidre de Mashiqué pomme sucrée / Mashique Fruit Winery.....	¥ 1,200
増毛シードル ポム スクレ 極甘口 / 増毛フルーツワイナリー	
Gin Artisanal Bretagne HEOL AN ORIENT 1672 / Distillerie du Gorvello.....	¥ 1,400
ブルターニュ ジン エオル アン オリオン1672 / ディスティルリー デュ ゴルヴェロ	
Les Jardins de Babylone / Didier Dagueneau.....	¥ 2,000
レ ジャルダン ド バビロン / ディディエ ダグノー	

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。