

## MORNING MENU

### モーニングメニュー

9:30 - 11:30

#### Galettes

##### ガレット

Bacon, sunny side up egg, cheese, tomatoes, green salad ..... ¥1,280

ベーコン、目玉焼きタマゴ、チーズ、トマト、グリーンサラダ

Iberico sausage, cheese, mustard sauce, green salad ..... ¥1,480

イベリコ豚のソーセージ、チーズ、マスタードソース、グリーンサラダ

Smoked salmon, avocado, tomatoes, green salad ..... ¥1,680

スコットランド産スモークサーモン、アヴォカド、トマト、グリーンサラダ

#### Crêpes

##### クレープ

Thick crêpe with Hokkaido butter, brown sugar ..... ¥1,080

厚焼きクレープ、北海道バター、ブラウンシュガー

Thick crêpe with Hokkaido butter, organic maple syrup ..... ¥1,280

厚焼きクレープ、北海道バター、オーガニックメイプルシロップ

Thick crêpe with caramelized apples, salted butter caramel, ..... ¥1,480

whipped cream, cinnamon

厚焼きクレープ、リンゴのキャラメリゼ、キャラメルブルサレ、ホイップクリーム、シナモン

## DRINKS

#### Soft Drinks

**Organic espresso** ¥500

オーガニック エスプレッソ

**Organic coffee (hot/ice)** ¥600

オーガニック コーヒー (ホット/アイス)

**Café au lait (hot/ice)** ¥700

カフェ オレ (ホット/アイス)

**Cappuccino (hot)** ¥700

カプチーノ (ホット)

**Organic tea (hot/ice)** ¥600

オーガニック ティー (ホット/アイス)

**Mariage Frères tea (hot)** ¥800

マリアージュ フレールの紅茶 (ホット)

**Kyoto green tea** ¥750

京都 "柳桜園" の緑茶

**Hot chocolate** ¥750

ホット チョコレート

**Sparkling apple juice** ¥700

"Val de Rance" Pom'bio

スパークリングアップルジュース

"ヴァルドランス" ポム ビオ

**Breizh Cola** ¥700

ブレッツコーラ

**Perrier** ¥700

ペリエ

#### Alcoholic Beverages

##### Ciders

シードル

glass グラス ¥600〜

carafe カラフ 500ml ¥2,000〜

bottle ボトル 750ml ¥2,800〜

##### Poiré

ポワレ

bottle ボトル 750ml ¥4,500〜

##### Beers

ビール

bottle ボトル 330ml ¥950〜

##### Organic wines

自然派ワイン

glass グラス ¥700

carafe カラフ 500ml ¥2,500

bottle ボトル 750ml ¥3,500〜

##### Organic champagne

オーガニック シャンパーニュ

bottle ボトル 750ml ¥9,800〜

##### Gin

ジン

glass グラス ¥1000〜

##### Whisky

ウィスキー

glass グラス ¥1000〜

## 100% BUCKWHEAT ROLL GALETTES

ガレットロール-そば粉100%のクレープ

"Breizh-roll" tomato プレッツロール トマト..... ¥1,680

Tomatoes, scrambled egg, cheese, ham  
トマト、タマゴ、チーズ、ジャンボンブラン(ハム)

"Breizh-roll" mushrooms プレッツロール シャンピニオン..... ¥1,780

Mushrooms, scrambled egg, cheese, ham  
マッシュルーム、タマゴ、チーズ、ジャンボンブラン(ハム)

"Breizh-roll" salmon & avocado プレッツロールサーモンとアヴォカド..... ¥1,850

Smoked salmon, avocado, cucumber, tomatoes, green salad, cider dressing, soy-mayonnaise sauce  
スモークサーモン、アヴォカド、キュウリ、トマト、グリーンサラダ、シールドドレッシング、ソイマヨネーズのソース

"Breizh-roll" Montagnarde プレッツロール モンタニャード..... ¥1,850

Raclette cheese, onion confit with cider, scrambled egg,  
raw ham from the Basque country, black shichimi togarashi from Kyoto  
スイスのラクレットチーズ、オニオンのシールドコンフィ、タマゴ、バスク産生ハム、京黒七味

## GALETTE HOUSE SPECIALTIES

ガレットスペシャルティ-そば粉100%のクレープ

Parisienne\* パリジェンヌ..... ¥1,780

Mushrooms, bacon, scrambled egg, cheese, fresh cream from Hokkaido, Espelette pepper  
マッシュルーム、ベーコン、かきませタマゴ、チーズ、北海道産生クリーム、エスプレット産パプリカ

Camembert カマンベール..... ¥1,850

Camembert cheese, raw ham from the Basque country, green salad, apple honey  
カマンベール、バスク産生ハム、グリーンサラダ、りんごのはちみつ

Saumon サーモンのガレット..... ¥1,850

Smoked salmon, seasonal vegetable, sunny side up egg, cheese, fresh cream  
スモークサーモン、季節の野菜、目玉焼きタマゴ、チーズ、フレッシュクリーム

Provençale\* プロヴァンサル..... ¥1,780

Tomatoes, onion confit with cider, ham, sunny side up egg, cheese, anchovies, Provence herbs  
トマト、オニオンのシールドコンフィ、ジャンボンブラン(ハム)、目玉焼き風タマゴ、チーズ、アンチョビ、プロヴァンス風ハーブ

Paysanne ペイザンヌ..... ¥1,850

Sausage, raclette cheese, potatoes, scrambled egg, fresh cream, green salad, herb butter, black pepper  
ソーセージ、ラクレットチーズ、ポテト、かきませタマゴ、フレッシュクリーム、グリーンサラダ、ハーブバター、ブラックペッパー

Iberico chorizo\* イベリコ チョリソ..... ¥1,780

Iberico chorizo, sunny side up egg, onion confit with cider, cheese, mustard sauce  
イベリコチョリソ、目玉焼き風タマゴ、オニオンのシールドコンフィ、チーズ、マスタードソース

Seasonal "Kyoyasai" vegetable galette\* 京野菜のガレット..... ¥1,780

Sunny side up or scrambled egg, ham, vegetable grown in Kyoto, cheese, black shichimi togarashi from Kyoto  
タマゴ(目玉焼き風 または かきませ)、ジャンボンブラン(ハム)、京野菜、チーズ、京黒七味

Complète\* コンプレット..... ¥1,380

Sunny side up or scrambled egg, ham, cheese  
タマゴ(目玉焼き風 または かきませ)、ジャンボンブラン(ハム)、チーズ



プレッツロール  
シャンピニオン



サーモンのガレット

## DESSERT CRÊPES

小麦粉のデザート クレープ

Butter & brown sugar バターとブラウンシュガー..... ¥700

Hokkaido butter, brown sugar or Okinawa black sugar  
北海道産バター、ブラウンシュガー または 沖縄産黒糖

Honey & Lemon はちみつレモン..... ¥880

Honey, Lemon  
はちみつとレモン

Vannetaise ヴァヌテース..... ¥980

Homemade salted butter caramel, vanilla ice cream  
自家製キャラメルプールサレ、ヴァニラアイス

Pomme caramel ポム キャラメル..... ¥1,250

Homemade stewed apples, homemade salted butter caramel, vanilla ice cream  
りんごのコンポート、自家製キャラメルプールサレ、ヴァニラアイス

Chocolat banane ショコラバナナ..... ¥1,250

"Valrhona" chocolate, caramelized banana, vanilla ice cream, whipped cream  
"ヴァローナ"チョコレート、バナナのキャラメリゼ、ヴァニラアイス、ホイップクリーム

Suzette シュゼット <sup>AIC</sup>..... ¥1,350

Orange & yuzu butter, orange fruit, orange peel, vanilla ice cream, Grand Marnier  
オレンジ-柚子バター、オレンジ、オレンジピール、ヴァニラアイス、グラン・マルニエのフランベ

Crêpe Kyoto クレープ 京都..... ¥1,350

Hokkaido butter, sweet bean paste,  
Uji-matcha ice cream "Kitagawahanbee Shouten", whipped cream, kuromitsu  
北海道産バター、京丹波つぶあん、北川半兵衛商店宇治抹茶アイス、ホイップクリーム、黒蜜

<sup>AIC</sup>...Item containing alcohol

## BUCKWHEAT GALETTE DESSERTS

そば粉100%のデザートガレット

Butter & brown sugar galette バターとブラウンシュガーのガレット..... ¥1,080

Hokkaido butter, brown sugar, vanilla ice cream  
北海道産バター、ブラウンシュガー、ヴァニラアイス

Galette Tatin ガレットタタン..... ¥1,350

Caramelized apples, homemade salted butter caramel, vanilla ice cream, cinnamon  
りんごのキャラメリゼ、りんごのコンポート、自家製キャラメルプールサレ、ヴァニラアイスクリーム、シナモン

Galette chocolat ガレットショコラ..... ¥1,350

"Valrhona" chocolate chips, salted butter caramel, vanilla ice cream  
刻んだヴァローナチョコレートとキャラメルプールサレのガレット、ヴァニラアイス

Extra トッピングメニュー	
Vanilla ice cream ヴァニラアイス..... ¥100	Whipped cream ホイップクリーム..... ¥100

※以下のメニューから2つのフレーバーをお選びください Ice cream アイスクリーム..... ¥750

salted butter caramel, Uji-matcha ice cream "Kitagawahanbee Shouten", vanilla  
アイス:キャラメル プールサレ、北川半兵衛商店 宇治抹茶、ヴァニラ

Please inform the staff of any allergies prior to ordering.

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料理がほとんどです。詳しくはスタッフにお尋ねください。



シュゼット



ガレットタタン

Please inform the staff of any allergies prior to ordering.

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料理がほとんどです。詳しくはスタッフにお尋ねください。

## For Weekday (平日ご提供)

### MENU DE KYOTO ¥ 2,500

京都店店限定ガレット

#### Salad + Galette with seasonal vegetable from Kyoto + Drink サラダ+ガレット+ドリンク

Green salad グリーンサラダ

Galette ガレット

Drink ドリンク

Homemade apple cider vinaigrette  
自家製シードルドレッシング

Seasonal vegetable from Kyoto,  
egg, cheese, ham, black shichimi  
京野菜、タマゴ、ジャンボン ブラン(ハム)、  
チーズ、京黒七味

*of your choice*  
以下よりお選びください

Cidre “Val de Rance”  
シードル ヴァルドランス

or  
または

Homemade yuzu vinaigrette  
自家製ゆずドレッシング

Organic apple juice  
オーガニックアップルジュース

Organic orange juice  
オーガニックオレンジジュース

## For Weekend (土日祝ご提供)

### MENU DE BRETAGNE ¥ 3,500

京都店店限定ガレット

#### Starter + Galette + Crêpe + Drink 前菜 + ガレット + クレープ + ドリンク

Starter 前菜

*of your choice*  
以下よりお選びください

Soup of the day  
本日のスープ

or  
または

Green salad  
グリーンサラダ

Galette ガレット

Seasonal vegetable  
from Kyoto,  
egg, cheese, raw ham,  
black shichimi

京野菜、タマゴ、生ハム、チーズ、  
京黒七味

Crêpe クレープ

*of your choice*  
以下よりお選びください

Hokkaido butter, brown sugar  
or Okinawa black sugar

北海道産バター、ブラウンシュガー  
または 沖縄産黒糖

Salted butter caramel,  
vanilla ice cream  
自家製キャラメルプールサレ、  
ヴァニラアイス

Valrhona chocolate,  
vanilla ice cream  
”ヴァローナ”チョコレート、  
ヴァニラアイス

Drink ドリンク

*of your choice*  
以下よりお選びください

Cidre “Val de Rance”  
シードル ヴァルドランス

Sparkling apple juice  
“Val de Rance Pom’ Bio”  
(0.0%)

アップルジュース(微炭酸)  
”スパークリング ヴァルドランス  
ポム ビオ”

Organic apple juice  
オーガニックアップルジュース

Organic orange juice  
オーガニックオレンジジュース

### MENU DE BRETAGNE ¥ 3,500

京都店店限定ガレット

#### Starter + Galette + Crêpe + Drink 前菜 + ガレット + クレープ + ドリンク

Starter 前菜

*of your choice*  
以下よりお選びください

Soup of the day  
本日のスープ

or  
または

Green salad  
グリーンサラダ

Galette ガレット

Seasonal vegetable  
from Kyoto,  
egg, cheese, raw ham,  
black shichimi

京野菜、タマゴ、生ハム、チーズ、  
京黒七味

Crêpe クレープ

*of your choice*  
以下よりお選びください

Hokkaido butter, brown sugar  
or Okinawa black sugar

北海道産バター、ブラウンシュガー  
または 沖縄産黒糖

Salted butter caramel,  
vanilla ice cream  
自家製キャラメルプールサレ、  
ヴァニラアイス

Valrhona chocolate,  
vanilla ice cream  
”ヴァローナ”チョコレート、  
ヴァニラアイス

Drink ドリンク

*of your choice*  
以下よりお選びください

Cidre “Val de Rance”  
シードル ヴァルドランス

Sparkling apple juice  
“Val de Rance Pom’ Bio”  
(0.0%)

アップルジュース(微炭酸)  
”スパークリング ヴァルドランス  
ポム ビオ”

Organic apple juice  
オーガニックアップルジュース

Organic orange juice  
オーガニックオレンジジュース

### MENU DU CHEF ¥ 4,000

ムニュー デュ シェフ

#### Starter + Galette house specialty + Crêpe + Drink 前菜 + ガレット スペシャルティ + クレープ + ドリンク

Starter 前菜

*of your choice*  
以下よりお選びください

Soup of the day  
本日のスープ

Nice-style salad  
ニース風サラダ

Homemade  
Brittany-style  
pork pâté

自家製  
ブルターニュ風パテ

Galette ガレット

*of your choice*  
以下よりお選びください

Please choose among  
“Galette house specialties”  
(marked “\*”)

”ガレット スペシャルティ”の  
\*印の中からお選びください。

Crêpe クレープ

*of your choice*  
以下よりお選びください

Hokkaido butter, brown sugar  
or Okinawa black sugar

北海道産バター、ブラウンシュガー  
または 沖縄産黒糖

Orange & yuzu butter,  
orange fruit, orange peel,  
vanilla ice cream, Grand Marnier  
オレンジ・柚子バター、オレンジ、  
オレンジピール、ヴァニラアイス、  
グラン・マルニエのフランベ

Homemade stewed apples,  
salted butter caramel,  
vanilla ice cream  
自家製りんごのコンポート、  
キャラメルプールサレ、  
ヴァニラアイス

Drink ドリンク

*of your choice*  
以下よりお選びください

Cidre “Paysan”,  
La Ferme Breizh Café  
シードル ペイザン  
ラフェルム プレッツカフェ

Cidre “Val de Rance”  
シードル ヴァルドランス

Sparkling apple juice  
“Val de Rance Pom’ Bio”  
(0.0%)

アップルジュース(微炭酸)  
”スパークリング ヴァルドランス  
ポム ビオ”

Organic apple juice  
オーガニックアップルジュース

Organic orange juice  
オーガニックオレンジジュース