Menu Sakura 11:30〜

¥3,500

こちらはお一人様のメニューの為シェアはお断りしております。
Please note that this menu is for one person. Sharing is not allowed.

SOUP　スープ　+¥300

Green peas potage, salted cherry blossoms oil, buckwheat groats
グリーンピースのポタージュ、桜の塩漬けオイル、スフレサラザン

GALETTE　ガレット

Galette asperge
Smoked salmon from Scotland, green asparagus, sunny-side up egg, cheese, salted lemon confit, fresh cream from Hokkaido

ガレットアスペルジュ
スコットランド産スモークサーモン、グリーンアスパラガス、目玉焼き風タマゴ、チーズ、塩レモンコンフィ、北海道産生クリーム

DESSERT　デザート　*of your choice* 以下よりお選びください

Crepe with Hokkaido butter, brown sugar, sakura ice cream
北海道産バター、ブラウンシュガー、桜アイスのクレープ
or
または
Assortment of sakura ice cream and Uji-matcha ice cream
桜のアイスと宇治抹茶アイスの盛り合わせ

DRINK　お飲み物　*of youyr choice* 以下よりお選びください

New "Val de Rance" Cidre Rosé (2.5%)　+¥150
"ヴァル ド ランス"シードル ロゼ（2.5%）

"Val de Rance" Cru Breton Dry (5%) or Sweet (2%)
シードル "ヴァル ド ランス"辛口(5%)または甘口（2%）

Sparkling apple juice "Val de Rance Pom' Bio"
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

Iced apple tea
アイスアップルティー

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、魚介類等のアレルゲン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。

CIDER
りんごの微発泡酒

ヴァル ド ランス
シードル ロゼ

Varl de Rance
Cidre Rosé

アルコール分 2.5%

グラス ¥ 850
カラフ ¥ 2,500
ボトル ¥ 3,800

ブレッツカフェ オリジナル

ラ フェルム ブレッツカフェ
シードル ペイザン

La Ferme Breizh Café
Cidre Paysan

アルコール分 5%

グラス ¥ 750
ボトル ¥ 3,800

CHAMPAGNE
シャンパン

カルト ドール ブリュット
ドラピエ

Carte d'Or Brut
Drappier

アルコール分〇%

グラス ¥ 1,980
ボトル ¥ 13,800

GALETTE & CRÊPE SAISONNIÈRES
季節のおすすめガレットとクレープ

Galette
そば粉100%のクレープ

Galette asperge
ガレット アスペルジュ

Smoked salmon from Scotland,
reen asparagus, sunny-side up egg,
cheese, salted lemon confit,
fresh cream from Hokkaido

スコットランド産スモークサーモン、グリーンアスパラガス、
目玉焼き風タマゴ、チーズ、塩レモンコンフィ、
北海道産生クリーム

¥ 2,180

Crepe
小麦粉100%のクレープ

Crêpe Kyoto
クレープ 京都

Uji-matcha ice cream, Kyoto kuromitsu,
Kyoto soybean powder, Hokkaido butter

宇治抹茶アイス、京黒蜜、京きな粉、
北海道産バター

¥ 1,380

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、魚介類等のアレルゲン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。

STARTERS
前菜

メニューのシェアはご遠慮いただいております。

Fish soup from Brittany フランス ブルターニュから直輸入の魚介のスープ ¥ 1,380

Homemade Brittany-style pork pâté 自家製ブルターニュ風パテ ¥ 1,380

Assortment of raw ham & chorizo シャルキュトリーの盛り合わせ ¥ 1,780
Assortment of raw ham, Iberico chorizo, salami from Brittany, homemade pickles
フランス バスク産生ハム、イベリコチョリソ、ブルターニュ産ドライサラミ、自家製ピクルス

Assortment of cheese チーズの盛り合わせ ¥ 1,780
Camembert, fourme d'Ambert, mimolette, confiture figue
カマンベール、フルムダンベール、ミモレット、イチジクのジャム

Green salad グリーンサラダ dressing of your choice ドレッシングをお選びください ¥ 650
Homemade cider dressing
自家製シードルドレッシングのグリーンサラダ
Homemade yuzu dressing
自家製柚子ドレッシングのグリーンサラダ

100% BUCKWHEAT GALETTE HOUSE SPECIALTIES
ガレットスペシャリテ-そば粉100%のクレープ

Parisienne パリジェンヌ ¥ 1,850
Mushrooms, bacon, scrambled egg, cheese, fresh cream from Hokkaido, Espelette pepper
マッシュルーム、ベーコン、かきまぜタマゴ、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 ¥ 1,950
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

Paysanne ペイザンヌ ¥ 2,180
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、かきまぜタマゴ、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

Chorizo Iberico イベリコ チョリソ ¥ 1,850
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、オニオンのシードルコンフィ、チーズ、マスタードソース

Galette légumes de Kyoto 京野菜のガレット ¥ 1,850
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 かきまぜ)、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 ¥ 1,480
Sunny side up or scrambled egg, ham, cheese
タマゴ(目玉焼き風 または かきまぜ)、ジャンボン ブラン(ハム)、チーズ

Complète au jambon cru コンプレット オ ジャンボン クリュ ¥ 1,580
Sunny side up egg, raw ham from the Basque country, cheese
目玉焼き風タマゴ、バスク産生ハム、チーズ

Complète tomate champignons de Paris コンプレット トマト シャンピニオン ¥ 1,680
Scrambled egg, ham, cheese, tomatoes, mushrooms
かきまぜタマゴ、ジャンボン ブラン(ハム)、チーズ、トマト、マッシュルーム

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、魚介類等のアレルゲン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。

DESSERT CRÊPES
小麦粉のデザート クレープ

Butter & sugar　バターと砂糖 ..... ¥ 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　ヴァヌテーズ ..... ¥ 980
Homemade salted butter caramel, vanilla ice cream
自家製キャラメルブールサレ、ヴァニラアイス

Pomme caramel　ポム キャラメル ..... ¥ 1,280
Homemade stewed apples, homemade salted butter caramel, vanilla ice cream
りんごのコンポート、自家製キャラメルブールサレ、ヴァニラアイス

Dame Blabche　ダーム ブランシュ ..... ¥ 1,280
"Valrhona" chocolate, vanilla ice cream
フランス産"ヴァローナ"チョコレート、ヴァニラアイス

Québécoise　ケベコワーズ ..... ¥ 1,350
Raphaël jam from Brittany(strawberry, rhubarb), organic maple syrup, whipped cream
ブルターニュ産 ラファエル製ジャム(苺、リュバーブ)、オーガニックメープルシロップ、ホイップクリーム

Suzette　シュゼット Alc. ..... ¥ 1,380
Orange & yuzu butter, orange fruit, orange peel, vanilla ice cream, Grand Marnier
オレンジのキャラメリゼ、ゆずとオレンジジャム、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

Alc. …アルコール使用メニュー

GALETTES DESSERT 100% SARRASIN
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 ..... ¥ 1080
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

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

HOMEMADE ICE CREAMS & SORBETS
アイスクリームとシャーベット

Ice creams & sorbets, of your choice　※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 ..... ¥ 750
two scoops, please select your choice
Salted butter caramel, Uji-matcha ice cream, buckwheat, sesame, vanilla, sakura
アイス：キャラメル ブールサレ、宇治抹茶、そば、ごま、ヴァニラ、桜

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、魚介類等のアレルゲン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。

OMAKASE MENU ¥ 4,800 / per（お一人様につき） メニューは 2 名様向け

This menu is for twu servings.

シェフのおまかせ 17:30〜

Artisan cider 750ml + Entrée + 2 Galettes + 2 Desserts

クラフトシードル750ml ＋ 前菜 ＋ ガレット2種 ＋ デザート2種

ARTISAN CIDER クラフトシードル

1 bouteille cidre "Ferme BREIZH Café"

シードル "フェルム ブレッツ カフェ"（750mlボトル）

STARTER 前菜

Entrée du jour

本日の前菜

GALETTES ガレット

Galette roll

ガレット ロール

Galette traditionnelle

ガレット トラディッショナル

DESSERTS デザート

Glace sarrasin, miel sarrasin, sarrasin soufflé

そばのアイス、そばのはちみつ、そばのスフレ

Crêpe suzette Alc.

クレープ シュゼット

Alc. …アルコール使用メニュー

CIDRE PAYSAN / LA FERME BREIZH CAFÉ

シードル ペイザン/
ラ フェルム ブレッツ カフェ

ブレッ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。
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シードルです。

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。