



## La crêpe autrement...

*Pour comprendre Breizh Café, il faut d'abord connaître mes origines.*

*Elevé à la ferme, j'ai reçu une éducation au goût qui a commencé dès l'enfance : Recherche de la qualité des produits, respect des femmes et des hommes qui s'investissent au quotidien pour les réaliser. Car sans eux, il ne saurait y avoir de cuisine exceptionnelle.*

*Chaque adresse Breizh Café est une ambassade des goûts et des saveurs qui ont patiné mon enfance à Fougères en Bretagne.*

*Je cherche à y transmettre un savoir-faire autant que des émotions.*

*Breizh Café*を知っていただくために、まず私の生い立ちをお話したいと思います。

ブルターニュ近郊の農場で生まれた私は、幼少期からその土地で作られる良質で新鮮な食べ物で育ちました。

この味覚の礎は、食材を厳選することにも繋がっています。また製品の品質に対する研究、製品作りに日々身を投じている生産者の方々から謙虚さを学びました。その謙虚さがあってこそ、私たちブレッツカフェの料理が存在するともいえます。

*Breizh Café*は、私が幼少期を過ごした食材の宝庫、ブルターニュ地方のフジエールの味を伝えるアンバサダーなのです。

*Bertrand Larcher*

# BUCKWHEAT 100% “GALETTES” (gluten free)

## ガレット - そば粉100%のクレープ(グルテンフリー)

Butter brings out the flavour of ingredients; it is a taste enhancer.

In Brittany, we use butter - not olive oil - and we like our butter raw. Salted, too: salted butter is typically Breton.

風味を豊かにしてくれるバター。ブルターニュでは、オリーブオイルではなく、バターを使います。

我々ブルターニュ人は、生乳から作るバターが好きです。バターは有塩、有塩バターに限ります。これこそがブルターニュなのです。

(著書『ブレッツ カフェ』より)

### GALETTE HOUSE SPECIALTIES ガレット スペシャルティ

◇ **Brocéliande** ブロッセリアンド ..... ¥ 2,180

Smoked salmon from Scotland, seasonal vegetable, sunny side up egg, cheese, fresh cream from Hokkaido

アトランティックサーモンのスモーク、旬の野菜、目玉焼き風タマゴ、チーズ、北海道産生クリーム

**Maraîchère** マレシエール ..... ¥ 1,750

Artichokes from Brittany, tomatoes, seasonal vegetable, sunny side up egg, cheese

ブルターニュ産アーティチョーク、トマト、旬の野菜、目玉焼き風タマゴ、チーズ



マレシエール

◆ **Traditionnelle** トラディショナル ..... ¥ 1,850

“Bordier” butter\* of your choice お好みのボルディエ製バター\*をお選び下さい。

(Salted or seaweed / 有塩 または 海藻)

Artichokes from Brittany, sunny side up egg, cheese, ham, green salad, “Bordier” butter

ブルターニュ産アーティチョーク、目玉焼き風タマゴ、チーズ、ジャンボン ブラン(ハム)、グリーンサラダ、ボルディエ製バター

**Bretonne** ブルトンヌ ..... ¥ 1,750

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

**Provençale** プロヴァンサル ..... ¥ 1,750

Tomatoes, onion confit with cider, ham, sunny side up egg, cheese, anchovies, Provence herbs

トマト、オニオンのシードルコンフィ、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

◇ **Normande** ノルマンド ..... ¥ 2,180

Raw ham from the Basque country, raw milk camembert cheese, green salad, cider jelly

バスク産生ハム、生乳から作られたカマンベール、グリーンサラダ、シードルのジュレ

◇ **Auvergnate** オーヴェルニャット ..... ¥ 2,180

Smoked duck filet, blue cheese (Fourme d’Ambert), walnuts, apple honey, apple, green salad

マグレ ド カナール(合鴨)のスモーク、ブルーチーズ、くるみ、りんご花はちみつ、りんご、グリーンサラダ

◆ **Montagnarde** モンタニャード ..... ¥ 1,850

Swiss Raclette cheese, bacon, scrambled egg, fresh cream from Hokkaido

スイスのラクレットチーズ、ベーコン、かきませタマゴ、北海道産生クリーム

### SIDE MENU サイドメニュー

Green salad with French dressing フレンチドレッシングのグリーンサラダ ..... ¥ 600

Green salad with Cider dressing シードルドレッシングのグリーンサラダ ..... ¥ 600

Green salad with Mustard dressing マスタードドレッシングのグリーンサラダ ..... ¥ 600

Please inform the staff of any allergies prior to ordering.  
本店料理中使用蕎麦、小麦、牛乳、鶏蛋、海鮮等材料、如有過敏反応の請向店員説明。

## THE CLASSICS ガレットクラシック

**“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

**Chorizo “complète” コンプレット オ チョリソ イベリコ** ..... ¥ 1,450

*Sunny side up egg, Iberico chorizo, cheese*

目玉焼き風タマゴ、イベリコ チョリソ、チーズ

**Raw ham “complète” コンプレット オ ジャンボン クリュ** ..... ¥ 1,450

*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

**Onion “complète” コンプレット オニオンのシードルコンフィ** ..... ¥ 1,450

*Sunny side up egg, ham, cheese, onion confit with cider*

目玉焼き風タマゴ、ジャンボン ブラン(ハム)、チーズ、オニオンのシードルコンフィ

**Mushroom “complète” コンプレット シャンピニオン** ..... ¥ 1,450

*Scrambled egg, ham, cheese, mushrooms*

かきませタマゴ、ジャンボン ブラン(ハム)、チーズ、マッシュルーム

**Tomato “complète” コンプレット トマト** ..... ¥ 1,450

*Scrambled egg, ham, cheese, tomatoes*

かきませタマゴ、ジャンボン ブラン(ハム)、チーズ、トマト

**Potato & mushroom “complète” コンプレット ポムドテール シャンピニオン** ..... ¥ 1,580

*Sunny side up egg, ham, cheese, potatoes, mushrooms*

目玉焼き風タマゴ、ジャンボン ブラン(ハム)、チーズ、ポテト、マッシュルーム

**Tomato & mushroom “complète” コンプレット トマト シャンピニオン** ..... ¥ 1,580

*Scrambled egg, ham, cheese, tomatoes, mushrooms*

かきませタマゴ、ジャンボン ブラン(ハム)、チーズ、トマト、マッシュルーム

**Seasonal vegetable “complète” 季節野菜のコンプレット** ..... ¥ 1,580

*Please ask your waiter*

季節のコンプレットをご用意しております。スタッフにお尋ねください。

## BUCKWHEAT DESSERT CRÊPE そば粉のデザート・ガレット

**Hokkaido butter galette with brown sugar from Okinawa, vanilla ice cream** ..... ¥ 1,350

北海道産バターと沖縄産黒糖のガレット、ヴァニラアイス

**Hokkaido butter galette, apple honey from “Aomori”, vanilla ice cream** ..... ¥ 1,350

北海道産バターと青森県産りんご花はちみつのガレット、ヴァニラアイス

**Homemade stewed apples, vanilla ice cream, cinnamon** ..... ¥ 1,350

自家製りんごのコンポートのガレット、ヴァニラアイス、シナモン

**Buckwheat honey, buckwheat ice cream, buckwheat groats** ..... ¥ 1,350

そば花はちみつ、そばのアイス、そば米のスフレ

**“Valrhona” chocolate chips, salted butter caramel, vanilla ice cream** ..... ¥ 1,350

刻んだヴァローナチョコレートとキャラメル ブールサレのガレット、ヴァニラアイス



コンプレット オ ジャンボンクリュ

Please inform the staff of any allergies prior to ordering.  
本店料理中使用蕎麦、小麦、牛乳、鶏蛋、海鮮等材料、如有過敏反应的請向店員説明。



# CRÊPES クレープ

## THE CLASSICS クレープ クラシック

- \* Hokkaido butter, brown sugar ..... ¥ 780  
北海道産バターとブラウンシュガー
- \* Hokkaido butter, acacia honey ..... ¥ 850  
北海道産バターとアカシア花はちみつ
- \* Acacia honey, lemon ..... ¥ 980  
アカシア花はちみつとレモン
- \* Chestnut cream with rum, vanilla ice cream <sup>Aic.</sup> ..... ¥ 980  
ラム酒風味のマロンクリーム、ヴァニラアイス
- \* Organic maple syrup, vanilla ice cream ..... ¥ 980  
オーガニックメープルシロップ、ヴァニラアイス
- \* Jam of your choice (strawberry, fig, rhubarb, orange marmalade), vanilla ice cream ..... ¥ 980  
お好みのブルターニュ産 ラファエル製ジャムをお選び下さい。(苺、イチジク、リュバーブ または オレンジマーマレード)  
ブルターニュ産 ラファエル製ジャム(苺、イチジク、リュバーブ または オレンジマーマレード)、ヴァニラアイス



北海道産バターとブラウンシュガー

*Salted butter caramel was invented in Quiberon in the mid-1950s.*

*It has since taken on a number of new forms but will always make a great topping for dessert crêpes.*

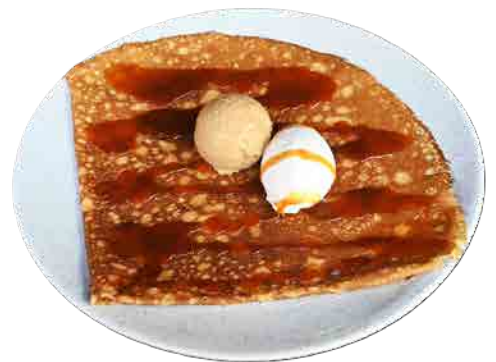
1950年代半ば、ブルターニュの小さな港町キブロンで、誰もが認めるブルターニュの名物が生まれます。

今ではさまざまなバリエーションがありますが、この塩バターキャラメルは完全にひとつの食材となりました。

国民食なる存在のお菓子として根付き、クレープの上でも完全に溶け込んでいます。(著書『プレッツ カフェ』より)

## HOMEMADE SALTED BUTTER CARAMEL 自家製キャラメルブルサレ

- \* Caramel キャラメル ..... ¥780  
*Salted butter caramel of your choice (plain, orange, ginger)*  
自家製キャラメルブルサレ(プレーン、オレンジ、ジンジャー)
- \* Vannetaise ヴァヌテーズ ..... ¥980  
*Salted butter caramel of your choice (plain, orange, ginger), vanilla ice cream*  
自家製キャラメルブルサレ(プレーン、オレンジ、ジンジャー)、ヴァニラアイス
- Briochine ブリオシーヌ ..... ¥ 1,280  
*Caramelized banana, salted butter caramel with spices, vanilla ice cream, whipped cream*  
バナナキャラメリゼ、スパイス風味の自家製キャラメルブルサレ、ヴァニラアイス、ホイップクリーム
- Carrément Caramel カレモン キャラメル ..... ¥ 1,280  
*Salted butter caramel, salted butter caramel ice cream, whipped cream*  
自家製キャラメルブルサレ、キャラメルブルサレのアイス、ホイップクリーム



カレモン キャラメル

## APPLE りんご

- Quimpéroise カンペロワーズ ..... ¥ 1,280  
*Homemade stewed apples, salted butter caramel, vanilla ice cream*  
自家製りんごのコンポート、キャラメルブルサレ、ヴァニラアイス
- Pomme miel ポム ミエル <sup>Aic.</sup> ..... ¥ 1,280  
*Homemade stewed apples, apple honey from "Aomori", honey chouchen ice cream, whipped cream*  
自家製りんごのコンポート、りんご花はちみつ、はちみつ酒のアイス、ホイップクリーム



カンペロワーズ

Please inform the staff of any allergies prior to ordering.

本店料理中使用蕎麦、小麦、牛乳、鶏蛋、海鮮等材料、如有過敏反应的請向店員説明。

## CHOCOLATE チョコレート

\* **Grand Mère** グランメール ..... ¥ 980

“Valrhona” chocolate chips, Hokkaido butter  
刻んだヴァローナチョコレート、北海道産バター

\* **Dame Blanche** ダーム ブランシュ ..... ¥ 980

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



マルイヌ

**Redonnaise** ルドネーズ <sup>Alc.</sup> ..... ¥ 1,080

“Valrhona” chocolate, chestnut cream with rum, whipped cream  
ヴァローナチョコレート、ラム酒風味のマロンクリーム、ホイップクリーム

**Chocolat banane** ショコラバナース ..... ¥ 1,280

“Valrhona” chocolate, caramelized banana, whipped cream  
ヴァローナチョコレート、バナナキャラメリゼ、ホイップクリーム

**Malouine** マルイヌ ..... ¥ 1,280

“Valrhona” chocolate, caramelized almonds, vanilla ice cream, whipped cream  
ヴァローナチョコレート、アーモンドキャラメリゼ、ヴァニラアイス、ホイップクリーム

**Carrément Chocolat** カレモン ショコラ ..... ¥ 1,280

“Valrhona” chocolate, “Valrhona” chocolate ice cream, whipped cream  
ヴァローナチョコレート、ヴァローナチョコレートのアイス、ホイップクリーム

“Valrhona” chocolate Guanaja 70% cocoa  
“ヴァローナ社”グアナラ70%カカオ

## FLAMBÉES フランベ

**Suzette** シュゼット <sup>Alc.</sup> ..... ¥ 1,450

Orange butter, orange fruit, orange peel, Grand Marnier  
オレンジバター、オレンジ、オレンジピール、グラン・マルニエ

**Duchesse Anne** ドウシエス アンヌ <sup>Alc.</sup> ..... ¥ 1,450

Homemade stewed apples, calvados-soaked raisins, calvados  
自家製りんごのコンポート、カルヴァドス漬レーズン、カルヴァドス

**Antillaise** アンティエーズ <sup>Alc.</sup> ..... ¥ 1,450

Caramelized banana, “Valrhona” chocolate, rum  
バナナキャラメリゼ、ヴァローナチョコレート、ラム



シュゼット

+¥200 Extra vanilla ice cream or whipped cream ヴァニラアイス または ホイップクリーム添え

## ICE CREAMS & SORBETS アイスとシャーベット

**Ice creams & sorbets, of your choice** アイスとシャーベット ..... ¥ 780

two scoops, please select 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

Ice creams: buckwheat, salted butter caramel, honey chouchen <sup>Alc.</sup> “Valrhona” chocolate, vanilla, Ribot milk, seasonal ice cream

アイス: そば、キャラメル プールサレ、はちみつ酒 <sup>Alc.</sup>、ヴァローナチョコレート、ヴァニラ、レ リボ、季節のアイス

Sorbets: seasonal sorbet シャーベット: 季節のシャーベット

✠ “レ リボ”…フランス、ブルターニュ地方に古くから伝わる発酵乳製品。さわやかな酸味と芳醇な風味。

## “DIGESTIF” ICE CREAM “食後酒”デザートアイス <sup>Alc.</sup>

**“Digestif” ice cream** “食後酒”アイス ..... ¥ 1,050

Vanilla ice cream, salted butter caramel ice cream, caramel liqueur  
ヴァニラアイス、キャラメルプールサレのアイス、キャラメルリキュール

<sup>Alc.</sup> …アルコール使用メニュー

# MENU DU CHEF ¥ 4,500 / pers (お一人様)

## シェフのおすすめ

### ✦ 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

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

Homemade swordfish confit salad with seasonal vegetables  
自家製カジキマグロのコンフィと季節野菜のサラダ

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



自家製カジキマグロのコンフィと  
季節野菜のサラダ

### ✦ GALETTE ガレット

Please choose among “galette house specialities”.  
(Gallettes with ◆◇ marks need an extra charge.)

グランドメニューの“ガレット スペシャルリテ”よりお選びください。

◆印のガレットはプラス200円、◇印のガレットはプラス450円になります。



プロヴァンサル

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

Crêpe “Bordier” クレープ ボルディエ

“Bordier” butter, brown sugar

ボルディエバターとブラウンシュガーのクレープ

Pomme caramel ポム キャラメル

Homemade stewed apples, salted butter caramel, vanilla ice cream

自家製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

Chocolat banane ショコラ バナーヌ

“Valrhona” chocolate, caramelized banana, whipped cream

“ヴァローナ”チョコレート、バナナキャラメリゼ、ホイップクリーム

Crêpe suzette クレープ シュゼット Alc.

Orange butter, orange fruit, orange peel, Grand Marnier

オレンジバター、オレンジ、オレンジピール、グラン・マルニエ



クレープ シュゼット

Extra vanilla ice cream or whipped cream ヴァニラアイス または ホイップクリーム添え +¥200

### ✦ DRINK お飲みもの

“Val de Rance” Cidre Rosé (2.5%) +¥200

“ヴァルドランス”シードル ロゼ(2.5%)

Cidre “Val de Rance”, of your choice (sweet 2%, dry 5.5%, or organic 4%)

好きなシードル “ヴァルドランス” (甘口2%、辛口5.5%、またはオーガニック4%)

Organic apple juice

オーガニックアップルジュース

Please inform the staff of any allergies prior to ordering.  
本店料理中使用蕎麦、小麦、牛乳、鶏蛋、海鮮等材料、如有過敏反応的請向店員説明。

Alc. …アルコール使用メニュー





*Les cidres Bretons sont l'héritage de la biodiversité locale.*

*À la ferme, mon père faisait du cidre. Il ne maîtrisait pas toujours la fermentation, ni les bactéries, et parfois ça dérapait un peu : on obtenait des arômes pas forcément désirés, mais tel qu'il était, nous l'aimions et tout le monde en profitait.*

*Quelque trois cents variétés de pommes ont été dénombrées dans la région.*

*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。

父は農場でシードル作りもしていました。発酵が始まったリンゴの果汁を何杯も飲むと、必ずお腹が痛くなったことを思い出します。酵母菌を添加しない自然発酵によるシードル作りでしたので、時にはシードルの状態に思わぬ変化が生じることもありましたが、私たち家族は、その時々のあるままの仕上がりが好きでした。

ブルターニュは300種類以上を数えるリンゴがあり、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。

2014年、シードルはようやく「フランス文化遺産」に登録されました。日本でもシードル作りを始める方も増えるなど、徐々にその価値が注目されはじめています。

*By passing on the skills and techniques of artisan crepiers, we can introduce the culture and high product quality of Brittany to the world.*

アルティザンクレーピエの技術を継承することは、ブルターニュ地方とその文化、すぐれた産物を世界の人たちに広めることでもあります。

**ATELIER  
DE  
LA CRÊPE**  
SAINT-MALO  
ECOLE INTERNATIONALE DE CRÉPIER

## BREIZH CAFÉ Partenaire Officiel

ブレッツカフェは「アトリエ ドゥ ラ クレープ」のオフィシャルパートナーです

**ateliercrepe.com**

25 quai Duguay Trouin, 35400 Saint-Malo  
tel. 02 23 17 41 07





# LUNCH ランチ

Mon.-Fri. 月～金  
11:00 - 15:00

## ✦ Galette + salad + drink set ガレットクラシック + サラダ + お飲み物 **¥ 1,850**

### “The classics”, of your choice

ガレットクラシック グランドメニューの“ガレット クラシック”よりお選び下さい

### Seasonal green salad

旬の野菜のグリーンサラダ

Drink, of your choice お飲みもの 下記リストよりお選び下さい



## ✦ Galette + salad + soup + drink set ガレットクラシック + サラダ + スープ + お飲み物 **¥ 2,450**

### “The classics”, of your choice

ガレットクラシック グランドメニューの“ガレット クラシック”よりお選び下さい

### Seasonal green salad

旬の野菜のグリーンサラダ

### Soup of the day

本日のスープ

Drink, of your choice お飲みもの 下記リストよりお選び下さい



## ✦ Galette + salad + dessert + drink set ガレットクラシック + サラダ + デザート + お飲み物 **¥ 2,650**

### “The classics”, of your choice

ガレットクラシック グランドメニューの“ガレット クラシック”よりお選び下さい

### Seasonal green salad

旬の野菜のグリーンサラダ

### Dessert, of your choice

デザート 以下よりお選び下さい

- Crêpe, please choose from our menu (marked “\*”)  
クレープ グランドメニューの\*印の中からお選び下さい

Or または

- Ice cream and sorbet, of your choice アイスとシャーベット 下記よりお選び下さい

Buckwheat そば	Salted butter caramel キャラメル ブールサレ	Honey liquor はちみつ酒 <b>Alc</b>	“Valrhona” chocolate ヴァローナチョコレート	Vanilla ヴァニラ	Seasonal sorbet 季節のシャーベット
-----------------	--------------------------------------	----------------------------------	-------------------------------------	-----------------	------------------------------

Drink, of your choice お飲みもの 下記リストよりお選び下さい

**Alc** …アルコール使用メニュー



## Drinks お飲みもの



フランス・ブルターニュ直輸入シードル

Cidre “Val de Rance”: sweet(2%), dry(5.5%) or organic(4%)

シードル “ヴァル ド ランス” 甘口、辛口 または オーガニック(りんごの微発泡酒)

**🌿** Organic apple juice オーガニックアップルジュース

**🌿** Organic coffee (hot or iced) オーガニックコーヒー(ホット・アイス)

**🌿** Café au lait (hot or iced) カフェオレ(ホット・アイス)

**🌿** Cappuccino カプチーノ

**🌿** Organic espresso オーガニックエスプレッソ

**🌿** Organic tea (hot or iced) オーガニックティー(ホット・アイス)

**🌿** Iced tea au lait アイスミルクティー

**🌿** Iced lemon tea アイスレモンティー

**🌿** Iced apple tea アイスアップルティー

**🌿**...Coffee and tea made from organic coffee beans and tea leaves. オーガニックのコーヒー豆・茶葉を使用しております。

Please inform the staff of any allergies prior to ordering.

本店料理中使用蕎麦、小麦、牛乳、鶏蛋、海鮮等材料、如有過敏反応的請向店員説明。

# SEASONAL GALETTE SET

季節のガレットセット 11:00-17:00 (Mon.-Fri. 月~金)

¥ 3,500 / pers (お一人様)



✦ **STARTER 前菜** *of your choice*  
以下よりお選びください

**Soup of the day or Seasonal green salad**  
本日のスープ または 旬の野菜のグリーンサラダ

✦ **GALETTE ガレット** *please ask your waiter*  
スタッフにお尋ねください

**Seasonal galette**  
季節のガレット

✦ **CRÊPE クレープ** *of your choice*  
以下よりお選びください

**Hokkaido butter crêpe,  
brown sugar, seasonal ice cream**

北海道産バターと  
ブラウンシュガーのクレープ、季節のアイス

or  
または

**Ice creams:buckwheat and honey liquor** Alc  
そばのアイスとはちみつ酒のアイス

Alc ...アルコール使用メニュー

✦ **DRINK お飲みもの** *of your choice*  
以下よりお選びください

**NEW “Val de Rance” Cidre Rosé 2.5% +¥200**  
“ヴァル ド ランス” シードル ロゼ2.5%

**Cidre “Val de Rance” (sweet 2%, dry 5.5%, organic 4%)**  
シードル “ヴァル ド ランス” (甘口2%、辛口5.5%、オーガニック4%)

**Organic apple juice**  
オーガニックアップルジュース



フランス・ブルターニュ産 おすすめシードル  
**赤い果肉のりんごで作られた、  
フレッシュで甘酸っぱいロゼシードル**  
シードル ヴァル ド ランス **ロゼ** (甘口) 🍏  
**Val de Rance Cidre Rosé**  
アルコール分:2.5%

Follow us!



**Crêpes クレープ**

Hokkaido butter crêpe with artisanal jam from Brittany, vanilla ice cream or whipped cream ..... **¥1,580**

北海道産バターとブルターニュ産ラファエル製ジャム、ヴァニラアイスまたはホイップクリーム

Jam of your choice (strawberry, fig, rhubarb, orange marmalade)  
 お好きなジャムをお選びください(苺、イチジク、リュubarb または オレンジマーマレード)



strawberry



fig



rhubarb



orange marmalade

Hokkaido butter, brown sugar ..... **¥1,280**

北海道産バターとブラウンシュガー

Caramelized banana, salted butter caramel, vanilla ice cream or whipped cream ..... **¥1,580**

バナナのキャラメリゼ、キャラメルプールサレ、ヴァニラアイス または ホイップクリーム

Homemade stewed apples, salted butter caramel, vanilla ice cream or whipped cream ..... **¥1,580**

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 または ホイップクリーム

"Valrhona" chocolate, caramelized banana, vanilla ice cream or whipped cream ..... **¥1,580**

"ヴァロナー" チョコレート、バナナのキャラメリゼ、ヴァニラアイス または ホイップクリーム

Grand Marnier flambée, vanilla ice cream <sup>Alc</sup> ..... **¥1,580**

グラン・マルニエのフランベ、ヴァニラアイス

<sup>Alc</sup>...アルコール使用メニュー

**Buckwheat dessert crêpes そば粉100%のデザートガレット**

Buckwheat galette with Hokkaido butter, brown sugar, vanilla ice cream or whipped cream ..... **¥1,680**

北海道産バターとブラウンシュガーのガレット、ヴァニラアイス または ホイップクリーム

Buckwheat galette with "Valrhona" chocolate chips, salted butter caramel, vanilla ice cream or whipped cream ..... **¥1,680**

刻んだ"ヴァロナー"チョコレートのガレット、キャラメルプールサレ、ヴァニラアイス または ホイップクリーム

Buckwheat galette with salted butter caramel, mixed berries, vanilla ice cream, whipped cream ..... **¥1,680**

キャラメルプールサレのガレット、赤いフルーツ、ヴァニラアイス、ホイップクリーム

Buckwheat galette with homemade stewed apples, vanilla ice cream, cinnamon ..... **¥1,680**

自家製りんごのコンポートのガレット、ヴァニラアイス、シナモン

**Galettes そば粉100%のガレット**

Sunny side up or scrambled egg, ham, cheese galette, green salad ..... **¥1,850**

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、グリーンサラダ

Sunny side up egg, bacon, cheese galette, mustard sauce, green salad ..... **¥1,850**

目玉焼き風タマゴ、ベーコン、チーズ、マスタードソース、グリーンサラダ

Sunny side up egg, raw ham from the Basque country, tomatoes, cheese, Espelette pepper ..... **¥1,850**

目玉焼き風タマゴ、バスク産生ハム、トマト、チーズ、エスプレット産パプリカ

**Drink, of your choice お飲みもの 下記からお選びください**



**Thés Mariage Frères**  
 マリアージュフレールの紅茶

Darjeeling Himalaya  
 ダージリン ヒマラヤ


Earl Grey Impérial  
 アールグレイ インペリアル

<sup>☘</sup>...Coffee and tea made from organic coffee beans and tea leaves.  
 ...オーガニックのコーヒー豆/茶葉を使用しております。

- <sup>☘</sup> Organic coffee オーガニックコーヒー
- <sup>☘</sup> Café au lait カフェオレ
- <sup>☘</sup> Cappuccino カプチーノ
- <sup>☘</sup> Organic espresso オーガニックエスプレッソ
- <sup>☘</sup> Espresso with milk エスプレッソとミルク
- <sup>☘</sup> Iced coffee アイスコーヒー
- <sup>☘</sup> Iced café au lait アイスカフェオレ
- <sup>☘</sup> Organic iced tea オーガニックアイスティー
- <sup>☘</sup> Iced tea au lait アイスミルクティー
- <sup>☘</sup> Iced lemon tea アイスレモンティー
- <sup>☘</sup> Iced apple tea アイスアップルティー

Buckwheat tea そば茶

- <sup>☘</sup> Organic herbal tea オーガニックハーブティー  
 Peppermint & spearmint ペパーミント & スペアミント  
 Camomille カモミール
- <sup>☘</sup> Organic apple juice  
 オーガニックアップルジュース



**Cidre "Val de Rance" +¥200**  
 sweet (2%) or dry (5.5%)  
 シードル"ヴァルド ランス"  
 甘口(2%)または辛口(5.5%)

# MENU DE BRETAGNE

ムニュー ドブルターニュ

¥ 3,500 / pers (お一人様)



**SOUPE** スープ +¥300

**Soupe du jour**  
本日のスープ

**GALETTE** ガレット

**Œuf miroir, fromage, jambon cru basque, tomates, asperges vertes, crème fraîche d'Hokkaido**  
目玉焼き風タマゴ、チーズ、バスク産生ハム、トマト、グリーンアスパラ、北海道産生クリーム

**DESSERT** デザート *au choix*  
以下よりお選びください

**Crêpe beurre d'Hokkaido et sucre roux, glace de saison**  
北海道産バターとブラウンシュガー、季節のアイス

**Crêpe caramel au beurre salé, fruits rouges, glace vanille**  
赤いフルーツのキャラメルブールサレ、ヴァニラアイス

**ou**  
または

**Coupe glacée**  
アイスの盛り合わせ  
*Coupe glace caramel et glace sarrasin*  
キャラメルブールサレのアイスとそばのアイス

**BOISSON** お飲みもの *au choix*  
以下よりお選びください

**Cidre "Val de Rance" rosé 2.5% +¥200**  
シードル "ヴァル ド ランス" ロゼ 2.5%

**Cidre "Val de Rance" (doux 2%, brut 5.5%, biologique 4%)**  
シードル "ヴァル ド ランス" (甘口2%、辛口5.5%、オーガニック4%)

**Jus de pomme biologique**  
オーガニック アップルジュース

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。