



# CAFÉ-CRÊPERIE LE BRETAGNE

カフェ クレープリー  
ル ブルターニュ

日本初の本格的クレープリー

*Le choix de nos produits et le respect  
de la tradition sont notre gage de qualité.*

LARCHER Bertrand

厳選された素材のみを用い、また伝統を重んじて、  
ブルターニュの味をそのままお伝えしています。



月～金 11:30～22:00 (L.O.)  
土日・祝 11:00～22:00 (L.O.)

**Déjeuner** ランチ ¥1850～  
11:30～15:00 (月～金)

— GALETTES DE SARRASIN 100% そば粉100%のクレープ “ガレット” —

GALETTES SPÉCIALITÉS ガレット スペシャルティ

<b>Brocéliande</b> ブロッセリアンド	¥ 2180
<small>Saumon Atlantique fumé, légume du moment, œuf miroir, fromage, crème fraîche d'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</small>	
<b>Traditionnelle</b> トラディショナル	¥ 1850
<small>Artichauts de Bretagne, œuf miroir, fromage, jambon blanc, salade verte, beurre "Bordier" au choix 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、お好みのポルディエ製バターをお選び下さい。 (Demi-sel ou algues / 有塩 または 海藻)</small>	
<b>Bretonne</b> ブルトンヌ	¥ 1750
<small>Champignons de Paris, poitrine grillée, œuf brouillé, fromage, crème fraîche d'Hokkaido, piment d'Espelette 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</small>	
<b>Montagnarde</b> モンタニヤード	¥ 1850
<small>Fromage à raclette, poitrine grillée, œuf brouillé, crème fraîche d'Hokkaido スイスのラケットチーズ、ベーコン、かきまぜタマゴ、北海道産生クリーム</small>	
<b>Normande</b> ノルマンド	¥ 2180
<small>Camembert au lait cru, jambon cru basque, salade verte, gelée de cidre 生乳から作られたカマンベール、バスク産生ハム、グリーンサラダ、シードルのジュレ</small>	
<b>Auvergnate</b> オーヴェルニヤット	¥ 2180
<small>Magret de canard fumé, fourme d'Ambert, noix, miel de pomme, pomme, salade verte マグレド カナール(含鴨)のスモーク、フルーチーズ、くるみ、りんご花はちみつ、りんご、グリーンサラダ</small>	
<b>Provençale</b> プロヴァンサル	¥ 1750
<small>Tomates, confit d'oignons au cidre, jambon blanc, œuf miroir, fromage, anchois, herbes de Provence 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</small>	
<b>Maraisière</b> マレシエール	¥ 1750
<small>Artichauts de Bretagne, tomates, légume du moment, œuf miroir, fromage 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</small>	

GALETTES CLASSIQUES ガレットクラシック

<b>Complète</b> コンプレット	¥ 1380
<small>Œuf miroir ou brouillé, jambon blanc, fromage 目玉焼き風 または かきまぜタマゴ、ジャンボン ブラン(ハム)、チーズ</small>	
<b>Complète au chorizo Iberico</b> コンプレット オ チョリソ イベリコ	¥ 1450
<small>Œuf miroir, chorizo Iberico, fromage 目玉焼き風タマゴ、イベリコチョリソ、チーズ</small>	
<b>Complète au jambon cru</b> コンプレット オ ジャンボン クリュ	¥ 1450
<small>Œuf miroir, jambon cru basque, fromage 目玉焼き風タマゴ、バスク産生ハム、チーズ</small>	
<b>Complète confit d'oignons au cidre</b> コンプレット オニオンのシードルコンフィ	¥ 1450
<small>Œuf miroir, jambon blanc, fromage, confit d'oignons au cidre 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</small>	
<b>Complète champignons de Paris</b> コンプレット シャンピニオン	¥ 1450
<small>Œuf brouillé, jambon blanc, fromage, champignons de Paris かきまぜタマゴ、ジャンボン ブラン(ハム)、チーズ、マッシュルーム</small>	
<b>Complète tomate</b> コンプレット トマト	¥ 1450
<small>Œuf brouillé, jambon blanc, fromage, tomates かきまぜタマゴ、ジャンボン ブラン(ハム)、チーズ、トマト</small>	
<b>Complète pomme de terre champignons de Paris</b> コンプレット ボムドテール シャンピニオン	¥ 1580
<small>Œuf miroir, jambon blanc, fromage, pommes de terre, champignons de Paris 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</small>	
<b>Complète tomate champignons de Paris</b> コンプレット トマト シャンピニオン	¥ 1580
<small>Œuf brouillé, jambon blanc, fromage, tomates, champignons de Paris 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</small>	
<b>Complète saisonnière</b> その他季節のコンプレットもご用意しております。	

— CRÊPES DE FROMENT 小麦粉のデザート・クレープ —

LES CLASSIQUES クレープ クラシック

<b>Beurre “Bordier”, sucre roux</b>	¥ 980
<small>ポルディエバターとブラウンシュガー</small>	
<b>Beurre d'Hokkaido, miel d'acacia</b>	¥ 850
<small>北海道産バターとアカシア花はちみつ</small>	
<b>Miel d'acacia, citron</b>	¥ 980
<small>アカシア花はちみつとレモン</small>	
<b>Crème de marrons au rhum, glace vanille</b>	¥ 980
<small>ラム酒風味のマロンクリーム、ヴァニラアイス</small>	

CARAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON キャラメル ブールサレ

<b>Caramel</b> キャラメル	¥ 780
<small>Caramel au beurre salé au choix (nature, orange, gingembre) 自家製キャラメルブールサレ(プレーン、オレンジ、ジンジャー)</small>	
<b>Vannetaise</b> ヴァヌテーズ	¥ 980
<small>Caramel au beurre salé au choix (nature, orange, gingembre), glace vanille 自家製キャラメルブールサレ(プレーン、オレンジ、ジンジャー)、ヴァニラアイス</small>	
<b>Briochine</b> ブリオシヌ	¥ 1280
<small>Banane caramélisée, caramel aux épices, glace vanille, chantilly バナナキャラメリゼ、スパイス風味のキャラメルブールサレ、ヴァニラアイス、ホイップクリーム</small>	
<b>Carrément Caramel</b> カレモン キャラメル	¥ 1280
<small>Caramel au beurre salé, glace caramel au beurre salé, chantilly 自家製キャラメルブールサレ、キャラメルブールサレのアイス、ホイップクリーム</small>	

CHOCOLAT チョコレート

<b>Grand Mère</b> グラン メール	¥ 980
<small>Chocolat "Valrhona", beurre d'Hokkaido 刻んだヴァローナチョコレート、北海道産バター</small>	
<b>Dame Blanche</b> ダーム ブランシュ	¥ 980
<small>Chocolat "Valrhona", glace vanille ヴァローナチョコレート、ヴァニラアイス</small>	
<b>Redonnaise</b> ルドネーズ	¥ 1080
<small>Chocolat "Valrhona", crème de marrons au rhum, chantilly 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</small>	

POMME りんご

<b>Quimpéroise</b> カンペロワーズ	¥ 1280
<small>Compote de pommes maison, caramel au beurre salé, glace vanille 自家製りんごのコンポート、キャラメルブールサレ、ヴァニラアイス</small>	
<b>Suzette</b> シュゼット	¥ 1450
<small>Beurre d'orange, suprêmes d'orange, zeste d'orange, 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</small>	
<b>Duchesse Anne</b> ドウシェス アンヌ	¥ 1450
<small>Compote de pommes maison, raisins macérés au calvados, calvados 自家製りんごのコンポート、レーズン、カルヴァドス</small>	

FLAMBÉES クレープ フランベ

<b>Antillaise</b> アンティエーズ	¥ 1450
<small>Banane caramélisée, chocolat "Valrhona", rhum バナナキャラメリゼ、ヴァローナチョコレート、ラム</small>	

+ ¥ 200 Supplément glace vanille ou chantilly ヴァニラアイス・ホイップクリームの追加トッピング 各 ¥ 200

— GALETTES DE SARRASIN “DESSERT” そば粉のデザート・ガレット —

<b>Galette beurre d'Hokkaido, sucre d'Okinawa, glace vanille</b>	¥ 1350
<small>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</small>	
<b>Galette beurre d'Hokkaido, miel de pomme“Aomori”, glace vanille</b>	¥ 1350
<small>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</small>	
<b>Galette à la compote de pommes maison, glace vanille, cannelle</b>	¥ 1350
<small>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</small>	
<b>Carrément sarrasin</b> Miel de sarrasin, glace au sarrasin, sarrasin soufflé	¥ 1350
<small>カレモン サラザン そば花はちみつ、そばのアイス、そばの米粉</small>	
<b>Galette chocolat“Valrhona”Grand Mère, caramel au beurre salé, glace vanille</b>	¥ 1350
<small>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</small>	

— BOISSONS ドリンク —

CIDRES “ル ブルターニュ” 直輸入のシードル

	<b>Cidre Val de Rance brut 5.5%</b> シードル “ヴァルドランズ” 辛口
<small>la botée 600ml ¥ 700 la carafe (500ml) カラフ ¥ 2000 la bouteille (750ml) 600ml ¥ 3000</small>	
	<b>Cidre Val de Rance doux 2%</b> シードル “ヴァルドランズ” 甘口
<small>la botée 600ml ¥ 700 la carafe (500ml) カラフ ¥ 2000 la bouteille (750ml) 600ml ¥ 3000</small>	
	<b>Cidre Val de Rance Biologique 4%</b> シードル “ヴァルドランズ” オーガニック
<small>la botée 600ml ¥ 750 la carafe (500ml) カラフ ¥ 2400 la bouteille (750ml) 600ml ¥ 3500</small>	

BIÈRES ブルターニュ地方のビール

<b>Breizh Blonde (330ml)</b> フレッツ・フロンド	¥ 1250
<b>Telenn Du biologique (330ml)</b> そばビール(オーガニック) (発泡酒)	¥ 1250
<b>Blanche Hermine (330ml)</b> 白ビール(発泡酒)	¥ 1250

VINS ワイン

Nous proposons plus de 20 références de vins biologiques. 20種類以上のワインをご用意しております。	
「自然派ワイン」とは出来る限り自然のままの製法で作られたワインで、フランスではVin Nature と呼ばれます。原料となるブドウは、農薬や化学肥料が使用されない有機農法で育成され、醸造過程においても手摘み収穫、自然酵母の使用、補糖・補酸・濾過をしないこと、酸化防止剤の不使用もしくはほとんど含まないことなどの条件が守られています。	

CAFÉS BIOLOGIQUES オーガニックコーヒー

<b>Café biologique</b> オーガニックコーヒー 10種類(アイス/ホット)	¥ 500～
<small>※オーガニック豆を使用しております。</small>	
THÉS CLASSIQUES / INFUSIONS BIOLOGIQUES 紅茶/オーガニックハーブティー	
<b>Thés glacés</b> アイスティー 4種類	¥ 650～
<small>※オーガニック茶葉を使用しております。</small>	
<b>Thés Mariage Frères</b> マリアージュ フレールの紅茶 3種類	¥ 850～
<b>Infusions biologiques</b> オーガニック ハーブティー 3種類	¥ 750～

JUS DE FRUITS / SODAS ET EAUX MINÉRALES

フルーツジュース(フランス産)、コーラ(ブルターニュ産)、ジンジャーエール、ペリエなど 6種類	¥ 650～
---	--------

※表示価格はすべて税込です



# DÉJEUNER ランチ

Lun.-Ven. 月～金  
11:30 - 15:00

## ✦ Formule galette + salade + boisson ガレットクラシック + サラダ + お飲み物

¥ 1,850

### Galette classique, au choix

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

### Salade verte et crudités

旬の野菜のグリーンサラダ

Boisson, au choix お飲みもの 下記リストよりお選び下さい



## ✦ Formule galette + salade + soupe + boisson ガレットクラシック + サラダ + スープ + お飲み物

¥ 2,450

### Galette classique, au choix

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

### Salade verte et crudités

旬の野菜のグリーンサラダ

### Soupe du jour

本日のスープ

Boisson, au choix お飲みもの 下記リストよりお選び下さい



## ✦ Formule galette + salade + dessert + boisson ガレットクラシック + サラダ + デザート + お飲み物

¥ 2,650

### Galette classique, au choix

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

### Salade verte et crudités

旬の野菜のグリーンサラダ

### Dessert, au choix

デザート 以下よりお選び下さい

- Crêpe, veuillez choisir parmi les \* marqués sur le grand menu.  
クレープ グランドメニューの\*印の中からお選び下さい

Ou または

- Glace et sorbet, au choix アイスとシャーベット 下記よりお選び下さい



Sarrasin  
そば

Caramel au beurre salé  
キャラメル ブールサレ

Miel chouchoune  
はちみつ酒 Alc

Chocolat "Valrhona"  
ヴァローナチョコレート

Vanille  
ヴァニラ

Sorbet de saison  
季節のシャーベット

Boisson, au choix 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

## Boissons 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": doux(2%), brut(5.5%) ou biologique(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 Jus de pomme biologique オーガニックアップルジュース

Organic Café biologique (chaud ou glacé) オーガニックコーヒー(ホット・アイス)

Organic Café crème (chaud ou glacé) カフェオレ(ホット・アイス)

Organic Cappuccino カプチーノ

Organic Espresso biologique オーガニックエスプレッソ

Organic Thé biologique (chaud ou glacé) オーガニックティー(ホット・アイス)

Organic Thé glacé au lait アイスミルクティー

Organic Thé glacé au citron アイスレモンティー

Organic Thé glacé à la pomme アイスアップルティー

Organic ...Graines de café et feuilles de thé issues de la culture biologique. オーガニックのコーヒー豆/茶葉を使用しております。

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。

# FORMULE GALETTE SAISONNIÈRE

季節のガレットセット 11:30-17:00 (Lun.-Ven. 月~金)

¥ 3,500 / pers (お一人様)



✦ ENTRÉE 前菜 au choix  
以下よりお選びください

Soupe du jour ou Salade verte et crudités  
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 demander au serveur  
スタッフにお尋ねください

Galette saisonnière  
季節のガレット

✦ CRÊPE クレープ au choix  
以下よりお選びください

Beurre d'Hokkaido, sucre d'Okinawa ou sucre roux, glace saison

北海道産バターと沖縄産黒糖または  
ブラウンシュガーのクレープ、季節のアイス

ou  
または

Coupe : glace sarrasin, glace chouchen Alc  
そば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

✦ BOISSON お飲みもの au choix  
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” (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



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!



ガレット または クレープ お飲みもの  
**Galette ou crêpe + Boisson ティータイムセット**

Lun. - Ven. 月 ~ 金  
 15:00 - 17:00

**Crêpes クレープ**

Confiture artisanale de Bretagne, glace vanille ou chantilly ..... ¥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

Confiture, au choix (fraise de Plougastel, figue, rhubarbe ou orange amère)  
 お好きなジャムをお選びください(苺、イチジク、リubarbe または オレンジマーマレード)



fraise de Plougastel



figue



rhubarbe



orange amère

Beurre d'Hokkaido, sucre roux ..... ¥1,280

北海道産バターとブラウンシュガー

Banane caramélisée, caramel au beurre salé, glace vanille ou chantilly ..... ¥1,580

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

Compote de pommes maison, caramel au beurre salé, glace vanille ou chantilly ..... ¥1,580

自家製りんごのコンポート、キャラメルブールサレ、ヴァニラアイス または ホイップクリーム

Chocolat "Valrhona", banane caramélisée, glace vanille ou chantilly ..... ¥1,580

"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 または ホイップクリーム

Flambée Grand Marnier, glace vanille ..... ¥1,580

グラン・マルニエのフランベ、ヴァニラアイス

alc ...アルコール使用メニュー

**Galettes dessert そば粉100%のデザートガレット**

Galette beurre d'Hokkaido, sucre roux, glace vanille ou chantilly ..... ¥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

Galette au chocolat Grand Mère, caramel au beurre salé, glace vanille ou chantilly ..... ¥1,680

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

Galette au caramel beurre salé, fruits rouges, glace vanille, chantilly ..... ¥1,680

キャラメルブ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

Galette à la compote de pommes maison, glace vanille, cannelle ..... ¥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**

Œuf miroir ou brouillé, jambon blanc, fromage, salade verte ..... ¥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

Œuf miroir, poitrine grillée, fromage, sauce moutarde, salade verte ..... ¥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

Œuf miroir, jambon cru basque, tomates, fromage, piment d'Espelette ..... ¥1,850

目玉焼き風タマゴ、バスク産ハム、トマト、チーズ、エスプレット産パプリカ

**Boisson, au choix 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

...Graines de café et feuilles de thé issues de la culture biologique.  
 ...オーガニックのコーヒー豆/茶葉を使用しております。

- ☘ Café biologique オーガニックコーヒー
- ☘ Café crème カフェオレ
- ☘ Cappuccino カプチーノ
- ☘ Espresso biologique オーガニックエスプレッソ
- ☘ Café noisette エスプレッソとミルク
- ☘ Café glacé アイスコーヒー
- ☘ Café glacé au lait アイスカフェオレ

**Thé au sarrasin そば茶**

- ☘ Infusions biologiques オーガニックハーブティー
- Menthe ペパーミント & スペアミント
- Camomille カモミール

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

- ☘ Thé glacé biologique オーガニックアイスティー
- ☘ Thé glacé au lait アイスミルクティー
- ☘ Thé glacé au citron アイスレモンティー
- ☘ Thé glacé à la pomme アイスアップルティー

Cidre "Val de Rance" **+¥200**  
 doux (2%) ou brut (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、魚介類等のアレルギー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。