

MENU DE SAISON

¥3,500

11:30~

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.



SOUPE スープ +¥300

Green peas potage, buckwheat groats
グリーンピースのポタージュ、スフレサラザン

GALETTE ガレット

Galette canard

ガレット カナール

Smoked duck filet, kyoto leeks
cheese, cider and buckwheat honey sauce,
black shichimi tougarashi from Kyoto

マグレ鴨(合鴨)のスモーク、九条ネギ、チーズ、
シードルと蕎麦のはちみつのソース、京黒七味

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

Crêpe with Hokkaido butter, brown sugar, milk ice cream

北海道産バター、ブラウンシュガー、ミルクアイスのクレープ

or

または

Assortment of milk ice cream and salted butter caramel

ミルクのアイスとキャラメルアイスの盛り合わせ

BOISSON お飲み物 of your choice 以下よりお選びください

Guillevic / Distillerie du Gorvello +¥150

ギルヴィック/ ディスティルリー デュ ゴルヴェロ(4%)

“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%)

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

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。

CIDRE

りんごの微発泡酒

クラフトシードル

ディスティルリー デュ ゴルヴェロ

キュヴェ ギルヴィック

Distillerie du Gorvello
Cuvée Guillevic

アルコール分 4%

グラス ¥ 850

ボトル ¥ 4,000



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

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 12%

グラス ¥ 1,980

ボトル ¥ 13,800

SUGGESTIONS du MOMENT

おすすめガレットとクレープ



Galette

そば粉100%のクレープ

Galette canard

ガレット カナール

Smoked duck filet, kyoto leeks,
cheese, cider and buckwheat honey sauce,
black shichimi tougarashi from Kyoto

マダレ鴨(合鴨)のスモーク、九条ネギ、チーズ、
シードルと蕎麦のはちみつソース、京黒七味

¥ 2,180

Crepe

小麦粉100%のクレープ

Crêpe agrumes

クレープ アグリウム

Seasonal citrus, lemon curd,
milk ice cream, lime zest

季節の柑橘、レモンクリーム、ミルクアイス、
ライムのゼスト

¥ 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。

STARTERS

前菜

Soup of the Day 本日のスープ	¥ 850
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 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	¥ 1,780
Assortment of cheese チーズの盛り合わせ 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	¥ 1,780
Green salad グリーンサラダ Homemade cider dressing / Homemade yuzu dressing 自家製シードルドレッシングのグリーンサラダ 自家製柚子ドレッシングのグリーンサラダ	¥ 650

GALETTES SPÉCIALITÉS 100% SARRASIN

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 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、北海道産クリーム、エスプレット産パプリカ	¥ 1,850
Camembert カマンベール 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	¥ 1,950
Galette Saumon サーモンのガレット Smoked salmon from Scotland, seasonal vegetable, cheese, sunny side up egg, fresh cream from Hokkaido スコットランド産スモークサーモン、季節の野菜、チーズ、タマゴ、フレッシュクリーム	¥ 2,180
Paysanne ペイザンヌ 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	¥ 2,180
Chorizo Iberico イベリコ チョリソ 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	¥ 1,850
Galette légumes de Kyoto 京野菜のガレット 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	¥ 1,850
Complète コンプレット 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	¥ 1,480
Complète au jambon cru コンプレット オ ジャンボン クリュ Sunny side up egg, raw ham from Basque country, cheese 目玉焼き風タマゴ、バスク産生ハム、チーズ	¥ 1,580
Complète tomate champignons de Paris コンプレット トマト シャンピニオン 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	¥ 1,680

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。

DESSERT CRÊPES

小麦粉のデザート クレープ

Butter & 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 ヴァステーズ ¥ 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 ¥ 1,280

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

Dame Blanche ダーム ブランシュ ¥ 1,180

"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, vanilla ice cream
ブルターニュ産 ラファエル製ジャム(苺、リュバープ)、オーガニックメープルシロップ、ヴァニラアイス

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

Chocolat Noisette ショコラノワゼット ¥ 1,280

Hazelnut spread, whipped cream, Hokkaido butter
ヘーゼルナッツスプレッド、ホイップクリーム、北海道産バター

Crêpe Kyoto クレープ京都 ¥ 1,380

Black sesame butter, Okinawa black sugar, whipped cream, kuromitsu, Uji-matcha ice cream
黒ゴマバター、沖縄産黒糖、ホイップクリーム、黒みつ、宇治抹茶アイス

^{Alc} ...アルコール使用メニュー

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

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

アイス:キャラメル プールサレ、宇治抹茶、そば、ごま、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。

MENU DE "KYOTO"

京都店限定ガレット Weekday Mon-Fri 11:30 - 15:00 ¥ 2,500

平日 月 - 金

Salad + Galette + Crêpe + Drink サラダ + ガレット + クレープ + ドリンク

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.

SALAD 前菜

Green salad

グリーンサラダ

dressing of your choice ドレッシングをどちらかお選びください

homemade cider dressing

自家製シードルドレッシング

homemade yuzu dressing

自家製ゆずドレッシング

GALETTE ガレット

Seasonal "Kyoyasai" vegetable galette

京野菜のガレット

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

CRÊPE クレープ

Hokkaido butter, brown sugar,
or Okinawa black sugar

北海道産バター、ブラウンシュガー
または沖縄産黒糖のクレープ

DRINK ドリンク

Drink of your choice お好みのドリンクをお選びください

Cidre "Val de Rance" +¥300

シードル"ヴァル ド ランス"

dry (6%) 辛口 (6%)

sweet (2%) 甘口 (2%)

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

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。