

CIDRE

りんごの微発泡酒

ラ フェルム プレツカフェ /
シードル ペイザン

La ferme Breizh Café
Cidre Paysan

アルコール分 5%



グラス ¥ 950

ボトル ¥ 4,500

POIRÉ

洋梨の微発泡酒

パコリー フェルム デグリモー /
ポワレ ドンフロント ドワイヤン

Pacory-Ferme des Grimaux /
Poiré Domfront Le Doyen

アルコール分 4%

パコリー家で栽培される樹齢 100 年以上の高木の洋梨 (ブラン・ド・ブラン種) 単一で作られた洋梨の微発泡酒。手摘みで収穫された洋梨を土着酵母で発酵し、CO2 も無添加。きめ細かく繊細で軽い自然な泡がエレガント。アルコール度数も 4% と低めで、洋梨のさわやかな酸味とフルーティーな味わいが楽しめる軽やかなポワレです。

グラス ¥ 950

カラフ ¥ 2,900

ボトル ¥ 4,500

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

MONTHLY SPECIAL

おすすめガレットとクレープ



Galette

そば粉 100% のクレープ

Paysanne

ペイザンヌ

Iberico sausage, raclette cheese, potatoes, scrambled egg, mushrooms, fresh cream from Hokkaido, green salad, garlic butter, black pepper

イベリコ豚のソーセージ、ラクレットチーズ、ポテト、かきませたまご、マッシュルーム、北海道産クリーム、グリーンサラダ、ガーリックバター、ブラックペッパー

¥ 2,180

Crêpe

小麦粉 100% のクレープ

Crêpe Tatin

クレープ タタン

Caramelized apples, vanilla ice cream, salted butter caramel with spices, whipped cream, cinnamon powder

りんごのキャラメリゼ、ヴァニラアイスクリーム、スパイス風味のキャラメルアールサレ、ホイップクリーム、シナモンパウダー

¥ 1,380



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



Pan-seared scallops

ホタテ貝柱のポワレ

Pan-seared scallops, garlic butter, seasonal vegetable, parsley

ホタテ貝柱のポワレ、
ガーリックバター、季節の野菜、
パセリ

¥ 1,380



Homemade Brittany-style pork pâté

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

自家製ブルターニュ風パテ、
自家製ピクルス

¥ 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, fig jam

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

Homemade pickles
自家製ピクルス

¥ 580

Green salad
グリーンサラダ

¥ 650

dressing of your choice
ドレッシングをお選びください

homemade cider dressing
自家製シードルドレッシング

homemade mustard dressing
自家製マスタードドレッシング

homemade yuzu dressing
自家製ゆずドレッシング

京都伏見の京野菜をはじめとした季節野菜を使用。
グリーンサラダをガレットにのせ、
一緒に召し上がっていただくのもおすすめです。

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。

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。

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)

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

Bretonne ブルトンヌ ¥ 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

Normande ノルマンド ¥ 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

Provençale プロヴァンサル ¥ 1,850

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

Brocéliande ブロッセリアンド ¥ 2,180

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、目玉焼き風タマゴ、北海道産フレッシュクリーム

Galette chorizo Iberico ガレット チョリソ イベリコ ¥ 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 Kyoto ガレット京都 ¥ 2,180

Smoked duck filet, kyoto vegetables, cheese, sunny side up egg, balsamic bucjwheat with honey sauce, black shichimi tougarashi from Kyoto
鴨肉のスモーク、京野菜、チーズ、目玉焼き風タマゴ、バルサミコそばハチミツのソース、京黒七味

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

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

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。

CRÊPES クレープ

*** Hokkaido butter, brown sugar** ¥ 700
北海道産バターとブラウンシュガー

*** Hokkaido butter, brown sugar from Okinawa** ¥ 700
北海道産バターと沖縄産黒糖

*** Acacia honey, lemon** ¥ 880
アカシア花はちみつとレモン

*** 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
ヴァローナチョコレート、ヴァニラアイス

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

Suzette シュゼット ^{Ale} ¥ 1,380
Caramelized Orange, orange & yuzu butter, 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

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

^{Ale} ...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

BUCKWHEAT DESSERT CRÊPE そば粉のデザート・ガレット

Galette beurre sucre バターとブラウンシュガーのガレット ¥ 1,350
Hokkaido butter galette with brown sugar, vanilla ice cream
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

Galette beurre sucre d’Okinawa バターと沖縄黒糖のガレット ¥ 1,350
Hokkaido butter galette with brown sugar from Okinawa, vanilla ice cream
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

Carrément Sarrasin カレモン サラザン ¥ 1,350
Buckwheat honey, buckwheat ice cream, buckwheat groats
そば花はちみつ、そばのアイス、そば米のスフレ

Galette chocolat caramel ガレット ショコラ キャラメル ¥ 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

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 BRETAGNE

ムニュー ド ブルターニュ
¥ 3,500 / pers (お一人様)



SOUP スープ +¥300
Soup of the day
本日のスープ

GALETTE ガレット

Sunny side up egg, Iberico chorizo, onion confit with cider, chees, mustard cream
目玉焼き風タマゴ、イベリコチョリソ、オニオンのシードルコンフィ、チーズ、マスタードクリーム

CRÊPE クレープ of your choice
以下よりお選びください

Hokkaido butter crêpe, brown suger, seasonal ice cream
北海道産バターとブラウンシュガー、季節のアイス

or
または

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

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

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%)

Sparkling apple juice (organic) "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"

or
または

Organic apple juice
オーガニック アップルジュース

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 ¥750
"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

Perrier ¥700
ペリエ

Alcoholic Beverages

Ciders
シードル

glass グラス ¥750~

carafe カラフ 500ml ¥2,200~

bottle ボトル 750ml ¥3,300~

Poiré
ポワレ

bottle ボトル 750ml ¥4,500~

Beers
ビール

bottle ボトル 330ml ¥1,250~

Organic wines
自然派ワイン

glass グラス ¥950

carafe カラフ 500ml ¥2,900

bottle ボトル 750ml ¥4,500~

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 ¥1,100~

Whisky
ウィスキー

glass グラス ¥1,100~

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。

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。