

# 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 +¥450

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, cheese, Espelette pepper 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、エスプレット産パブリカのクリーム

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

Hokkaido butter crêpe, brown sugar, 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

Breizh Cola ¥800

ブレッツコーラ

## Alcoholic Beverages

Ciders

シードル

glass グラス ¥750~

carafe カラフ 500ml ¥2,200~

bottle ボトル 750ml ¥3,500~

Poiré

ポワレ

bottle ボトル 750ml ¥4,800~

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~



Reservation  
ご予約

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

**Galette chorizo Iberico** ガレット チョリソ イベリコ ..... ¥ 1,950

*Iberico chorizo, sunny side up egg, onion confit with cider, cheese, Esplette pepper 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、エスプレット産パプリカのソース

**Provençale** プロヴァンサル ..... ¥ 1,950

*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 ..... ¥ 2,280

*Camembert cheese, raw ham from the Basque country, green salad, acacia honey*  
カマンベール、バスク産生ハム、グリーンサラダ、アカシア花はちみつ

**Brocéliande** ブロッセリアンド ..... ¥ 2,280

*Smoked salmon, seasonal vegetable, cheese, sunny side up egg, fresh cream from Hokkaido*  
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 Kyoto** ガレット京都 ..... ¥ 2,280

*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 ..... ¥ 1,490

*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

**Chorizo “complète”** コンプレット オ チョリソ イベリコ ..... ¥ 1,580

*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 ..... ¥ 1,580

*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

**Onion “complète”** コンプレット オニオンのシードルコンフィ ..... ¥ 1,580

*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 ..... ¥ 1,580

*Scrambled egg, ham, cheese, mushrooms*  
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

**Tomato “complète”** コンプレット トマト ..... ¥ 1,580

*Scrambled egg, ham, cheese, tomatoes*  
かきまぜタマゴ、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 ボムドテール シャンピニオン ..... ¥ 1,680

*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 ..... ¥ 1,680

*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

## CRÊPES クレープ

\* **Hokkaido butter, brown sugar** ..... ¥ 750  
北海道産バターとブラウンシュガー

\* **Hokkaido butter, brown sugar from Okinawa** ..... ¥ 800  
北海道産バターと沖縄産黒糖

\* **Acacia honey, lemon** ..... ¥ 980  
アカシア花はちみつとレモン

\* **Vannetaise** ヴァヌテーズ ..... ¥ 1,180  
*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** ボム 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  
*Chocolate, vanilla ice cream*  
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 <sup>Ale</sup> ..... ¥ 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

<sup>Ale</sup> ……アルコール使用メニュー

### 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  
*Chocolate chips, salted butter caramel, vanilla ice cream*  
刻んだ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

**Galette Tatin** ガレット タタン ..... ¥ 1,350  
*Caramelized apples, homemade stewed apples, vanilla ice cream, salted butter caramel, cinnamon*  
りんごのキャラメリゼ、りんごのコンポート、ヴァニラアイス、キャラメルプールサレ、シナモン