



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ェ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 ¥ 2,380
Smoked salmon, seasonal vegetable, sunny side up egg, cheese, fresh cream from Hokkaido
スモークサーモン、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 ¥ 1,950
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
- ◇ **Traditionnelle** トラディショナル ¥ 1,950
“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 ¥ 1,950
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
- ◇ **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
- ◇ **Montagnarde** モンタニヤード ¥ 1,950
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、かきまぜタマゴ、北海道産生クリーム
- ◆ **Normande** ノルマンド ¥ 2,380
Raw ham from the Basque country, raw milk camembert cheese, cider jelly, green salad
バスク産生ハム、生乳から作られたカマンベール、シードルのジュレ、グリーンサラダ
- ◆ **Auvergnate** オーヴェルニヤット ¥ 2,380
Smoked duck filet, blue cheese (Fourme d’Ambert), walnuts, acacia 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、アカシア花はちみつ、りんご、グリーンサラダ



マレシエール

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、如有過敏反应的請向店員説明。

THE CLASSICS ガレットクラシック

“Complète” コンプレット..... ¥ 1,590

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..... ¥ 1,650

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..... ¥ 1,650

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..... ¥ 1,650

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..... ¥ 1,650

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..... ¥ 1,650

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..... ¥ 1,780

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..... ¥ 1,780

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..... ¥ 1,780

Sunny side up egg, ham, cheese, seasonal vegetable

目玉焼き風タマゴ、ジャンボン ブラン(ハム)、チーズ、季節の野菜

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..... ¥ 1,450

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, acacia honey, vanilla ice cream..... ¥ 1,450

北海道産バターとアカシア花はちみつのガレット、ヴァニラアイス

Homemade stewed apples, vanilla ice cream, cinnamon..... ¥ 1,450

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..... ¥ 1,450

そば花はちみつ、そばのアイス、そば米のスフレ

Chocolate chips, salted butter caramel, vanilla ice cream..... ¥ 1,450

刻んだ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

CRÊPES クレープ

THE CLASSICS クレープ クラシック

- * Hokkaido butter, brown sugar ¥ 850
北海道産バターとブラウンシュガー
- * Hokkaido butter, acacia honey ¥ 1,080
北海道産バターとアカシア花はちみつ
- * Acacia honey, lemon ¥ 1,080
アカシア花はちみつとレモン
- * Chestnut cream with rum, vanilla ice cream ^{Ale.} ¥ 1,250
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 ¥ 1,250
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) ¥ 1,080
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ubarb 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ubarb または オレンジマーマレード)



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『ブレッツ カフェ』より)

HOMEMADE SALTED BUTTER CARMEL 自家製キャラメルブールサレ

- * Caramel キャラメル ¥ 980
Salted butter caramel of your choice (plain, orange, ginger)
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)
- * Vannetaise ヴァヌテーズ ¥ 1,250
Salted butter caramel of your choice (plain, orange, ginger), vanilla ice cream
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
- * Briochine ブリオシーヌ ¥ 1,390
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ールサレ、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 ¥ 1,390
Salted butter caramel, salted butter caramel ice cream, whipped cream
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



カレモン キャラメル

APPLE りんご

- * Quimpéroise カンペロワーズ ¥ 1,390
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
- * Pomme miel ポム ミエル ¥ 1,390
Homemade stewed apples, acacia honey, vanilla ice cream, whipped cream
自家製りんごのコンポート、アカシア花はちみつ、ヴァニラアイス、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 ¥ 1,080
Chocolate chips, Hokkaido butter
 刻んだチョコレート、北海道産バター

* **Dame Blanche** ダーム ブランシュ ¥ 1,280
Chocolate, vanilla ice cream
 チョコレート、ヴァニラアイス

Redonnaise ルドネーズ ^{Alc.} ¥ 1,390
Chocolate, chestnut cream with rum, whipped cream
 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 ショコラバナヌ ¥ 1,390
Chocolate, caramelized banana, whipped cream
 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 ¥ 1,390
Chocolate, caramelized almonds, vanilla ice cream, whipped cream
 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



マルイヌ

FLAMBÉES フランベ

Suzette シュゼット ^{Alc.} ¥ 1,480
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 ^{Alc.} ¥ 1,480
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 ^{Alc.} ¥ 1,480
Caramelized banana, chocolate, rum
 バナナキャラメリゼ、チョコレート、ラム



シュゼット

+¥400 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

HOMEMADE ICE CREAMS & SORBETS オリジナル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 ¥ 850
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, chocolate, vanilla, seasonal ice cream

アイス: そば、キャラメル プールサレ、チョコレート、ヴァニラ、季節のアイス

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

“DIGESTIF” ICE CREAM “食後酒”デザートアイス ^{Alc.}

“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

^{Alc.} ...アルコール使用メニュー

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。

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 スペシャルティ”◇印よりお選びください。

◆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

Chocolate, caramelized banana, whipped cream

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 +¥400

Alc. …アルコール使用メニュー

✦ DRINK お飲みもの

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

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

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”

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。



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。

「ベルトラン ラーシェル ブルターニュ カグラザカ」では、ブルターニュ直輸入のクラフトシードルをはじめ、国内外の多様なシードル30種類をラインナップ。ブルターニュ料理とともにソムリエ厳選の1杯をお楽しみいただけます。

bertrand larcher le bretagne kagurazaka
ベルトラン ラーシェル ブルターニュ カグラザカ



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、すぐれた継承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 CRÊPIER

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 **¥ 1,980**

“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 **¥ 2,500**

“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 **¥ 2,980**

“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	Chocolate 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

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、如有過敏反应的請向店員説明。

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)



✦ SOUP スープ +¥500

Soup of the day
本日のスープ

✦ GALETTE ガレット

Seasonal galette

季節のガレット

please ask your waiter
スタッフにお尋ねください

✦ CRÊPE クレープ

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

✦ 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”

Organic apple juice

オーガニックアップルジュース

Follow us!



Crêpes クレープ

- Hokkaido butter crêpe with artisanal jam from Brittany** ¥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
 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、リュバープまたはオレンジマーマレード)
- 

strawberry



fig



rhubarb



orange marmalade
- Hokkaido butter, brown sugar** ¥1,400
 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** ¥1,800
 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** ¥1,800
 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
- Chocolate, caramelized banana, vanilla ice cream or whipped cream** ¥1,800
 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** ^{Alc.} ¥1,800
 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

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** ¥1,950
 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 chocolate chips, salted butter caramel, vanilla ice cream or whipped cream** ¥1,950
 刻んだ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** ¥1,950
 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** ¥1,950
 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** ¥2,080
 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** ¥2,080
 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** ¥2,080
 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

^{Alc.} ...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。

- Organic coffee オーガニックコーヒー
- Café au lait カフェオレ
- Cappuccino カプチーノ
- Organic espresso オーガニックエスプレッソ
- Espresso with milk エスプレッソとミルク
- Iced coffee アイスコーヒー
- Iced café au lait アイスカフェオレ
- Organic iced tea オーガニックアイスティー
- 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

Buckwheat tea そば茶

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

 Cidre "Val de Rance" **+¥400**
 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)



SOUP スープ +¥500

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, Esplette 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 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

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。