



# CAFE-CREPERIE 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

<b>Brocéliande</b> ブロッセリアンド	¥ 2,380
<small>Saumon fumé, légume du moment, œuf miroir, fromage, crème fraîche d'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</small>	
<b>Maraîchère</b> マレシエール	¥ 1,950
<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>	
<b>Traditionnelle</b> トラディショナル	¥ 1,950
<small>Artichauts de Bretagne, œuf miroir, fromage, jambon blanc, salade verte, beurre "Bordier"<sup>TM</sup> 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	¥ 1,950
<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、エスプレッソ産パプリカ</small>	
<b>Provençale</b> プロヴァンサル	¥ 1,950
<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>Montagnarde</b> モンタニヤード	¥ 1,950
<small>Fromage à raclette, poitrine grillée, œuf brouillé, crème fraîche d'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</small>	
<b>Normande</b> ノルマンド	¥ 2,380
<small>Camembert au lait cru, jambon cru basque, gelée de cidre, salade verte 生乳から作られたカンパベル、バスク産生ハム、シードルのジュレ、グリーンサラダ</small>	
<b>Auvergnate</b> オーヴェルニヤット	¥ 2,380
<small>Magret de canard fumé, fourme d'Ambert, noix, miel d'acacia, pomme, salade verte マグレド カナール(合鴨)のステーキ、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</small>	

GALETTES CLASSIQUES ガレットクラシック

<b>Compleète</b> コンプレット	¥ 1,590
<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>Compleète au chorizo Iberico</b> コンプレット オ チョリソ イベリコ	¥ 1,650
<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>Compleète au jambon cru</b> コンプレット オ ジャンボン クリュ	¥ 1,650
<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>Compleète 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	¥ 1,650
<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>Compleète champignons de Paris</b> コンプレット シャンピニオン	¥ 1,650
<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>Compleète tomate</b> コンプレット トマト	¥ 1,650
<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>Compleète 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	¥ 1,780
<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>Compleète tomate champignons de Paris</b> コンプレット トマト シャンピニオン	¥ 1,780
<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>Compleète 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

<b>Beurre “Bordier”, sucre roux</b>	¥ 850
<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>	¥ 1,080
<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>	¥ 1,080
<small>アカシア花はちみつとレモン</small>	
<b>Crème de marrons au rhum, glace vanille</b> ☉	¥ 1,250
<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 プールサレ

<b>Caramel</b> キャラメル	¥ 980
<small>Banane caramelisée, caramel aux épices, glace vanille, chantilly 自家製キャラメルプールサレ(プレーン、オレンジ、ジンジャー)</small>	
<b>Vannetaise</b> ヴァヌテーズ	¥ 1,250
<small>Caramel au beurre salé au choix (nature, orange, gingembre), glace vanille 自家製キャラメルプールサレ(プレーン、オレンジ、ジンジャー)、ヴァニラアイス</small>	

CHOCOLAT

<b>Grand Mère</b> グランメール	¥ 1,080
<small>Chocolat, beurre d'Hokkaido 刻んだチョコレート、北海道産バター</small>	
<b>Dame Blanche</b> ダムブランシュ	¥ 1,280
<small>Chocolat, glace vanille チョコレート、ヴァニラアイス</small>	
<b>Redonnaise</b> ルドネーズ☉	¥ 1,390
<small>Chocolat, crème de marrons au rhum, chantilly 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	¥ 1,390
<small>Compote de pommes maison, caramel au beurre salé, glace vanille 自家製りんごのコンポート、キャラメルプールサレ、ヴァニラアイス</small>	

FLAMBÉES

<b>Suzette</b> シュゼット☉	¥ 1,480
<small>Beurre d'orange, suprêmes d'orange, zest 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☉	¥ 1,480
<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>	

+ ¥ 400 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 ¥ 400

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>	¥ 1,450
<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 d'acacia, glace vanille</b>	¥ 1,450
<small>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</small>	
<b>Galette à la compote de pommes maison, glace vanille, cannelle</b>	¥ 1,450
<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	¥ 1,450
<small>カレモン サラザン そば花はちみつ、そばのアイス、そば米のスフレ</small>	
<b>Galette chocolat</b> Grand Mère, caramel au beurre salé, glace vanille	¥ 1,450
<small>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</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 “ヴァルドランス” 辛口 <small>la bolée ボウル ¥ 750 la carafe (500ml) カラフ ¥ 2200 la bouteille (750ml) ボトル ¥ 3300</small>
	<b>Cidre Val de Rance doux 2%</b> シードル “ヴァルドランス” 甘口 <small>la bolée ボウル ¥ 750 la carafe (500ml) カラフ ¥ 2200 la bouteille (750ml) ボトル ¥ 3300</small>
	<b>Cidre Val de Rance Biologique 4%</b> シードル “ヴァルドランス” オーガニック <small>la bolée ボウル ¥ 800 la carafe (500ml) カラフ ¥ 2500 la bouteille (750ml) ボトル ¥ 3800</small>

BIÈRES ブルターニュ地方のビール

<b>Telemn 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、農業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、ジンジャーエール、ペリエなど	¥ 650～
-------------------------	--------

Reservation  
ご予約



\*\*表示価格はすべて税込です