



BREIZH Café CRÊPERIE

ブレッツカフェ クレープリー 表参道店

営業時間:月-金 11:00-22:00(L.O)

土日祝 9:00-21:30(L.O)

Produit par  LE BRETAGNE

神楽坂「ル ブルターニュ」プロデュース

— GAULETTES 100% SARRASIN ガレット-そば粉100%のクレープ —

Galettes spécialités ガレット スペシャルテ

Brocéliande 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>	
Maraîchère 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>	
Traditionnelle トラディショナル	¥ 1,950
<small>Artichauts de Bretagne, œuf miroir, jambon blanc, fromage, salade verte, beurre Bordier® 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、お好みのポルティエ製バター*をお選び下さい。 (Demi-sel ou algues / 有塩 または 海藻)</small>	
Bretonne 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</small>	
Provençale プロヴァンサル	¥ 1,950
<small>Tomates, confit d'oignons au cidre, œuf miroir, jambon blanc, anchois, fromage, herbes de Provence トマト、オニオンのシードルコンフィ、目玉焼き風タマゴ、ジャンボン ブラン(ハム)、アンチョビ、チーズ、プロヴァンス風ハーブ</small>	
Montagnarde 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、かきませタマゴ、北海道産生クリーム</small>	
Normande 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マンベール、バスク産生ハム、シードルのジュレ、グリーンサラダ</small>	
Auvergnate 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)のスモーク、フルーチーズ、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

Complète コンプレット	¥ 1,590
<small>Œuf miroir ou brouillé, jambon blanc, fromage 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</small>	
Complète chorizo iberico 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>	
Complète au jambon cru 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>	
Complète confit d'oignons au cidre 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>	
Complète champignons de Paris コンプレット シャンピニオン	¥ 1,650
<small>Œuf brouillé, jambon blanc, fromage, champignons de Paris かきませタマゴ、ジャンボン ブラン(ハム)、チーズ、マッシュルーム</small>	
Complète tomate コンプレット トマト	¥ 1,650
<small>Œuf brouillé, jambon blanc, fromage, tomates かきませタマゴ、ジャンボン ブラン(ハム)、チーズ、トマト</small>	
Complète pomme de terre champignons de Paris コンプレット ポムドテール 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>	
Complète tomate champignons de Paris 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</small>	
Complète saisonnière その他季節のコンプレットもご用意しております	

Galettes de sarrasin "dessert" そば粉のデザート ガレット

Galette beurre d'Hokkaido, sucre d'Okinawa, glace vanille	¥ 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>	
Galette beurre d'Hokkaido, miel d'acacia, glace vanille	¥ 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>	
Galette à la compote de pommes maison, glace vanille, cannelle	¥ 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>	
Carrément Sarrasin : 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>	
Galette chocolat 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>	

— CRÊPES DE FROMENT 小麦粉のデザート クレープ —

Les classiques クレープ クラシック

Beurre d'Hokkaido, sucre roux 北海道産バターとブラウンシュガー	¥ 850
Beurre d'Hokkaido, miel d'acacia 北海道産バターとアカシア花はちみつ	¥ 1,080
Miel d'acacia, citron アカシア花はちみつとレモン	¥ 1,080
Crème de marrons au rhum, glace vanille ラム酒風味のマロンクリーム、ヴァニラアイス	¥ 1,250
Sirop d'érable biologique, glace vanille オーガニックメープルシロップ、ヴァニラアイス	¥ 1,250
Confiture artisanale de Bretagne ブルターニュの手作りジャム	¥ 1,080
<small>Confiture, au choix (fraise de Plougastel, figue, rhubarbe ou orange amère) ブルターニュ産 ラファエル製ジャム(苺、イチジク、リュバープ または オレンジマーレード)</small>	

キャラメルプールサレ=塩バターキャラメル

Caramel au beurre salé maison 自家製キャラメル プールサレ

Caramel キャラメル	¥ 980
<small>Caramel au beurre salé au choix (nature, orange, gingembre) 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>	
Vannetaise ヴァヌテーヌ	¥ 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>	
Brioquine ブリオシーヌ	¥ 1,390
<small>Banane caramélisée, caramel aux épices, glace vanille, chantilly バナナキャラメリゼ、スパイス風味の自家製キャラメルプールサレ、ヴァニラアイス、ホイップクリーム</small>	
Carrément Caramel カレモン キャラメル	¥ 1,390
<small>Caramel au beurre salé, glace caramel au beurre salé, chantilly 自家製キャラメルプールサレ、キャラメルプールサレのアイス、ホイップクリーム</small>	

Chocolat チョコレート

Grand Mère 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>	
Dame Blanche ダーム 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>	
Redonnaise 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>	
Chocolat banane ショコラ パナヌ	¥ 1,390
<small>Chocolat, banane caramélisée, chantilly チョコレート、バナナキャラメリゼ、ホイップクリーム</small>	
Malouine マルイヌ	¥ 1,390
<small>Chocolat, amandes caramélisées, glace vanille, chantilly 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</small>	

Pomme りんご

Quimpéroise 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>	
Pomme miel ポム ミエル	¥ 1,390
<small>Compote de pommes maison, beurre d'Hokkaido, miel d'acacia, glace vanille, chantilly 自家製りんごのコンポート、北海道産バター、アカシア花はちみつ、ヴァニラアイス、ホイップクリーム</small>	

Flambées クレープ フランベ

Suzette シュゼット	¥ 1,480
<small>Beurre d'orange, suprêmes d'orange, zeste 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>	
Duchesse Anne ドウシエス 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、ラムレーズン、カルヴァドス</small>	
Antillaise アンティエーズ	¥ 1,480
<small>Banane caramélisée, chocolat, rhum バナナキャラメリゼ、チョコレート、ラム</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

— BOISSONS ドリンク —

Cidres "ル ブルターニュ" 直輸入のシードル

	Cidre Val de Rance Brut 5.5% シードル "ヴァルド ランス" 辛口 la bolée ボウル ¥ 750 la carafe (500ml) カラフ ¥ 2200 la bouteille (750ml) ボトル ¥ 3300
	Cidre Val de Rance Doux 2% シードル "ヴァルド ランス" 甘口 la bolée ボウル ¥ 750 la carafe (500ml) カラフ ¥ 2200 la bouteille (750ml) ボトル ¥ 3300
	Cidre Val de Rance Biologique 4% シードル "ヴァルド ランス" オーガニック la bolée ボウル ¥ 800 la carafe (500ml) カラフ ¥ 2500 la bouteille (750ml) ボトル ¥ 3800

Bières ブルターニュ地方のビール

Telenn Du biologique (330ml) そばビール(オーガニック)(発泡酒)	¥ 1250
Blanche Hermine (330ml) 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

Café biologique オーガニックコーヒー 10 種類(アイス / ホット)	¥ 500-
※オーガニック豆を使用しております。	

Thés classiques / Infusions biologiques 紅茶/オーガニックハーブティー

Thés glacés アイスティー 4 種類	¥ 650-
※オーガニック茶葉を使用しております。	
Thés Mariage Frères マリアージュ フレールの紅茶 3 種類	¥ 850-
Infusions biologiques 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

