

MENU



Mer-Dim 水一日

LUNCH 11:30-15:30 (L.O.14:00)

DÎNER 17:30-23:00 (L.O.21:00) BAR TIME 21:00-23:00 (L.O.22:30)

MENU BON POIRÉ POMME

ポワレとシードルのガレットコース

SOUPE + GALETTE + DESSERT + POIRÉ OU JUS DE POMME PÉTILLANT BIOLOGIQUE ¥6,800 / pers お一人様

スープ + ガレット + デザート +
ポワレ または ヴァルドランス ポム ビオ(微発泡りんごジュース)

Le prix TTC / 税込

SOUPE スープ

Vichyssoise
ヴィシソワーズ

GALETTE ガレット

Galette aux noix de Saint-Jacques
ホタテ貝柱のガレット

DESSERT デザート Dessert au choix どちらかお選びください

Crêpe au beurre d'Hokkaido, sucre d'Okinawa, avec glace au thé vert
北海道産バターと沖縄産黒糖のクレープ、抹茶アイス添え

Coupe de glace au sarrasin, miel de sarrasin, soufflé au sarrasin
そばのアイス、そば花はちみつ、そば米のスフレ

Service non compris 10% / 別途サービス料としてご飲食代の10%を頂いております。

CAFÉ - CRÊPE

BAR À CIDRES

Reservation



ENTREES

前菜

Vichyssoise, gelée de homard ¥1,200
ヴィシソワーズをオマール海老のジュレとともに

Pâté breton maison, pickles maison au cidre ¥1,800
自家製ブルターニュ風パテと
シードルヴィネガーのピクルス添え

Coquillages marinière au cidre ¥2,500
旬の貝類のシードル蒸し

GALETTES

ガレット

Galette fruits de mer ¥2,950
旬の魚介類のガレット

Galette Roll saumon fumé, asperges, œuf, fromage, crème fraîche ¥2,650
スモークサーモンとアスパラガスのガレットロール

Galette Roll raclette, poitrine grillée maison, pomme de terre, champignons, œuf, crème fraîche ¥2,450
ラクレットチーズと自家製グリルベーコン、
ポテト、マッシュルームのガレットロール

DESSERTS

デザート

Crème brûlée au thé de sarrasin ¥ 950
そば茶で香り付したクレームブリュレ

Crêpe epaisse ou praliné maison ¥1,650
自家製ヘーゼルナッツスプレットの厚焼きクレープ、
ホイップクリーム添え

Galette pomme caramélisée, glace vanille, caramel beurre salé maison ¥1,850
りんごのキャラメリゼと自家製塩バターキャラメル
デザートガレットヴァニラアイス添え

CUISINE TRADITIONNELLE

ブルターニュ地方伝統の一品

Cocotte de poulet au cidre ¥3,800
鶏肉のシードル煮込み

Galette Roll saucisse, pomme de terre, crème moutarde ¥2,650
イベリコ豚のソーセージとポテトのガレットロール

Galette Roll, jambon cru basque, tomates, œuf, fromage ¥2,450
バスク産生ハムとトマトのガレットロール

Crêpe épaisse au beurre Bordier sucre d'Okinawa ¥1,650
ポルディエ製バターと沖縄産黒糖の厚焼きクレープ

Crêpe pomme tatin, caramel beurre salé maison, glace vanille, flambée calvados ¥1,850
りんごのキャラメリゼと自家製塩バターキャラメル、
カルヴァドスのフランベクレープヴァニラアイス添え

Coupe de glace sarrasin, miel de sarrasin, soufflé au sarrasin ¥ 950
そばのアイス、そば花はちみつ、そば米のスフレ

BOISSONS ドリンク

自然派ワイン 約80種類 グラス ¥1,000 ~ ビール ¥1,400 ~ コーヒーとお茶 ¥750 ~
シードル 約40種類 グラス ¥850 ~ ウイスキー ¥1,100 ~ ソフトドリンク ¥700 ~

バー ア シードルランチメニュー

DÉJEUNER

ランチ

Mer-Dim 水一日

11:30-15:30 (L.O.14:00)



MENU GALETTE FRUITS DE MER

魚介のガレットコース

SOUPE + GALETTE

スープ + ガレット

¥3,500 / pers お一人様

SOUPE + GALETTE + DESSERT

スープ + ガレット + デザート

¥4,500 / pers お一人様

SOUPE + GALETTE + DESSERT +

CIDRE DU JOUR OU JUS DE POMME PÉTILLANT BIOLOGIQUE

スープ + ガレット + デザート +

本日のシードル または ヴァルド ランス ポム ビオ(微発泡りんごジュース)

¥5,000 / pers お一人様

Le prix TTC / 税込

SOUPE スープ

Vichyssoise

ヴィシソワーズ

GALETTE ガレット

Galette aux noix de Saint-Jacques

ホタテ貝柱のガレット

DESSERT デザート Dessert au choix どちらかお選びください

Crêpe au beurre d'Hokkaido, sucre d'Okinawa, avec glace au thé vert

北海道産バターと沖縄産黒糖のクレープ、抹茶アイス添え

Coupe de glace au sarrasin, miel de sarrasin, soufflé au sarrasin

そばのアイス、そば花はちみつ、そば米のスフレ

CAFÉ - CRÊPE

BAR À CIDRES

Reservation



BOISSONS à la carte お飲み物

Coupe de champagne le verre ¥ 2,000
シャンパーニュ グラス

Cidres le verre ¥ 850~
シードル グラス

Poiré Domfront Le Doyen 4% le verre ¥ 1,000
ポワレ ドンフロン ドワイヤン グラス

Vins (rouge / blanc) le verre ¥ 1,000~
ワイン (赤/白) グラス

Vin orange le verre ¥ 1,350
オレンジワイン グラス

Jus de Pomme Pétillant le verre ¥ 950
ポムピオ(微発泡りんごジュース) グラス

CAFÉ OU THÉ MARIAGE FRÈRES 食後のコーヒーまたはマリアージュフレールの紅茶

Café (chaud ou glacé) ¥ 750~
オーガニックコーヒー (ホット/アイス)

Thé Mariage Frère 各 ¥ 850
マリアージュフレールの紅茶

Service non compris 10% / 別途サービス料としてご飲食代の10%を頂いております。

レストランランドメニュー

NOS MENUS

MENU DU CHEF ¥10,800 /pers お一人様 *Sur Reservatin*
ムニュー デュ シェフ 要ご予約

Amuse-bouche + Entrée du jour + Poisson du jour + Viande du jour + Dessert du jour
アミューズ + 本日の前菜 + 本日のお魚料理 + 本日のお肉料理 + 本日のデザート

MENU HOMARD ¥13,800 /pers お一人様 *Sur Reservatin*
オマール海老のコース 要ご予約

Amuse-bouche + Entrée au homard + Homard rôti + Plat de viande + Dessert du jour
アミューズ + オマール海老の冷菜 + オマール海老ロースト + お肉料理 + 本日のデザート

土日祝のランチに限りご提供 *Lors du déjeuner*

MENU 4 PLATS ¥5,800 /pers お一人様
4品コースメニュー

Amuse-bouche + Pâté breton "maison" ou Soupe de poissons
+ Saumon en croûte de sarrasin, sauce beurre blanc au cidre
+ Crepe beurre sucre d'Okinawa ou Crème caramel

アミューズ + 自家製ブルターニュ風パテ 又は スープ ド ポワソン(魚介のスープ)
+ サーモンのそばガレット包み、シードル風味のブルブランソース
+ 北海道産バターと沖縄産黒糖のクレープ 又は クレーム・キャラメル

ACCORDS METS ET VINS ¥7,000 /pers お一人様
ワインペアリング

Coupe de champagne et 3 verres de vins
グラスシャンパン + ワイン3杯

LA CARTE DU RESTAURANT

レストラン メニュー

ENTRÉES 前菜

Huître crue (une pièce), vinaigre balsamique blanc, échalote, kombu.....**¥950**
生牡蠣(1ピース)
ホワイトバルサミコ、エシャロット、昆布 ※コースの場合は2ピース

Coquilles Saint-Jacques gratinées à la bretonne.....**¥2,500**
帆立貝のグラタン プルターニュ風

Soupe de poissons.....**¥2,800**
スープドポワソン(魚介のスープ)

Pâté breton maison.....**¥1,800**
自家製プルターニュ風パテ

Salade de fruits de mer.....**¥3,200**
野菜と魚介のサラダ

Entrée du jour
本日の前菜
*スタッフにお尋ねください Demander au serveur

Beurre Bordier.....**¥400**
ボルディエバター

PLATS メイン

Saumon en croûte de sarrasin, sauce beurre blanc au cidre.....**¥3,600**
サーモンのそばガレット包み、シードル風味のブルブランソース

Queue de homard grillée servie avec farz noir en chemise de chou.....**¥11,000**
オマール海老の尾の身のグリルとシュールファルシ ジュドオマール

Porc rôti avec sauce miel de sarrasin.....**¥5,400**
ビゴール豚のロティ、そばはちみつソース

Filet de Bœuf "WAGYU" poêlé.....**¥7,800**
和牛フィレ肉のポワレ

Plat du jour
本日のメイン
*スタッフにお尋ねください Demander au serveur

Homard entier flambé au whisky EDDU, sauce armoricaine (1-2 personnes).....**¥12,000**
オマール海老のロースト
EDDU ウイスキーフランベ アメリケーヌソース(1-2人前)

FROMAGES チーズ

Assortiment de fromages "Fermier" du moment.....**¥1,950**
フェルミエチーズの盛り合わせ

DESSERTS デザート

Crème brûlée au thé de sarrasin.....**¥950**
そば茶で香り付けしたクレームブリュレ

Terrine au chocolat.....**¥950**
テリーヌ ショコラ

Crêpe épaisse au beurre Bordier, sucre d'Okinawa.....**¥1,650**
ボルディエバターと沖縄産黒糖の厚焼きクレープ

Glaces du jour, deux boules.....**¥950**
本日のアイスクリーム
*スタッフにお尋ねください Demander au serveur

Dessert du jour
本日のデザート
*スタッフにお尋ねください Demander au serveur