

DÉJEUNER

ランチ

Mar-Dim 水一日

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

MENU PAYSAN

ムニュー ペイザン

CIDRE + SOUPE DU JOUR + GALETTE PAYSANNE

¥2,950 / pers お一人様

本日のシードル + 本日のスープ + ガレット ペイザンヌ

GALETTE ガレット

Galette PAYSANNE

ガレットペイザンヌ

Œuf miroir, jambon blanc, fromage, légume du jour

目玉焼き風タマゴ、ジャンボンブラン（ハム）、チーズ、本日の野菜

MENU DU CHEF CRÊPIER

ムニュー デュ シェフ クレーピエ

CIDRE + SOUPE DU JOUR + GALETTE DU CHEF

¥3,800 / pers お一人様

本日のシードル + 本日のスープ + シェフのおすすめガレット

GALETTE ガレット

Galette au choix : どちらかお選びください

Galette "Terroir"

ガレット "テロワール"

Canard d'Aomori, sauce forestière, réduction de cidre, poireaux de Kyoto et fromage

青森県産鴨肉のソテー、季節のマッシュルームとチーズ、濃厚なシードルソース、九条ねぎ添え

Galette saumon "SHIO-KŌJI"

ガレットサーモン塩麹

Saumon mi-cuit au shiokoji, fondue de poireaux, fromage, sauce beurre blanc au cidre et salade

サーモン塩麹マリネのグリル、ポワローフォンデュとチーズ、シードル風味のブルブランソース、小さなサラダ添え

DESSERT デザート +¥1,000

Dessert au choix どちらかお選びください

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

北海道産バターと沖縄県産黒糖、抹茶のアイスのクレープ

Glaces du jour, deux boules

本日のアイスクリーム2種盛り

*demander au serveur *スタッフにお尋ねください

BAR À CIDRES -
CRÊPERIE LE BRETAGNE

Reservation



写真はイメージです

BOISSONS à la carte お飲み物

Coupe de champagne シャンパーニュ	le verre グラス	¥ 2,000	Vins (rouge / blanc) ワイン (赤/白)	le verre グラス	¥ 1,000～
Cidres シードル	le verre グラス	¥ 850～	Vin orange オレンジワイン	le verre グラス	¥ 1,350
Poiré Domfront Le Doyen 4%	le verre グラス	¥ 1,000	Jus de Pomme Pétillant ポムピオ(微発泡りんごジュース)	le verre グラス	¥ 950

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) オーガニックコーヒー (ホット / アイス)	¥ 750～	Thé Mariage Frère マリアージュフレールの紅茶	各 ¥ 850
---	--------	------------------------------------	---------

À partir de 17h, une majoration de 10 % au titre du service sera appliquée./ 別途サービス料としてご飲食代の10%を頂いております。

バー ア シードル ティータイムメニュー

PAUSE CAFÉ

ティータイム 《カフェ&バー》

DESSERTS MAISON

自家製のデザート

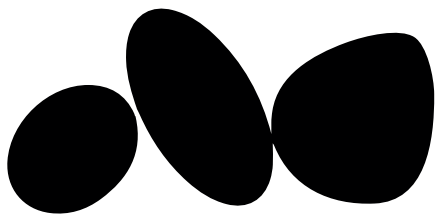
Crème brûlée au thé de sarrasin そば茶で香りづけしたクレームブリュレ	¥950
Far breton ファー ブルトン	¥700
Gateau au chocolat ガトー ショコラ	¥700
Tarte de saison 本日の季節のタルト	¥700
Crème caramel クレーム キャラメル	¥700
Glaces du jour, deux boules 本日のアイスクリーム2種盛り	¥1,100

BOISSONS SANS ALCOOL

ソフトドリンク

CAFÉS ET THÉS コーヒーとお茶

Café biologique (chaud ou glacé) オーガニックコーヒー (ホット/アイス)	¥ 750	Expresso biologique オーガニックエスプレッソ	¥ 750
Café crème カフェラテ	¥ 800	Cappuccino カプチーノ	¥ 800
Café au lait de soja 豆乳ラテ	¥ 850	Thé Mariage Frère マリアージュフレールの紅茶	各 ¥ 850
Tisane Le Bretagne ブルターニュ オリジナル ハーブティー	¥ 850	Thé Sarrasin そば茶	¥ 850



BAR À CIDRES -
CRÊPERIE LE BRETAGNE

Reservation



写真はイメージです

AU VERRE

グラスドリンク

CIDRES, VINS ET BIÈRES シードル、ワイン、ビール

Cidres シードル	le verre グラス	¥ 850～	Val de Rance cidre pression ヴァル ドランス 生シードル	¥ 850
Coupe de champagne シャンパーニュ	le verre グラス	¥ 2,000	Vins (rouge / blanc) ワイン (赤/白)	le verre グラス ¥ 1,000～
“Telenn Du” Bière au blé noir テレンデュ ブルターニュ産そばビール		¥ 1,400	Heartland ハートランド/キリン	¥ 1,000

バー ディナーメニュー

DÎNER

ディナー

Mar-Dim 水曜日

17:30-23:00 (L.O.22:00)

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

MENU DU CHEF CRÊPIER

ムニュー デュ シェフ クレーピエ

SOUPE + GALETTE + DESSERT

スープ + ガレット + デザート

¥5,000 / pers お一人様

Le prix TTC / 税込

SOUPE スープ

Soupe du Jour

本日のスープ

GALETTE ガレット

Veillez choisir une galette parmi les "galettes spécialités"

ガレットスペシャルティからお選びください

DESSERT デザート

Dessert au choix

どちらかお選びください

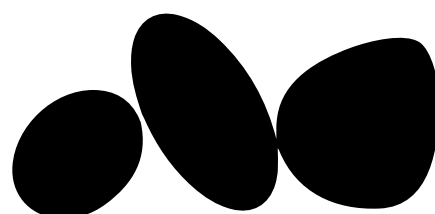
Crêpe épaisse au beurre « Bordier »,
sucre d'Okinawa

北海道産バターと
沖縄産黒糖の厚焼きクレープ

Crêpe de saison

季節のクレープ

*demander au serveur *スタッフにお尋ねください



BAR À CIDRES - CRÊPERIE LE BRETAGNE

Reservation



BOISSONS à la carte お飲み物

Coupe de champagne
シャンパーニュ

le verre
グラス

¥ 2,000

Cidres
シードル

le verre
グラス

¥ 850〜

Poiré Domfront Le Doyen 4%
ポワレ ドンフロン ル ドワイヤン

le verre
グラス

¥ 1,000

Vins (rouge / blanc)
ワイン (赤/白)

le verre
グラス

¥ 1,000〜

Vin orange
オレンジワイン

le verre
グラス

¥ 1,350

Jus de Pomme Pétillant
ポムピオ(微発泡りんごジュース)

le verre
グラス

¥ 950

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)
オーガニックコーヒー (ホット/アイス)

¥ 750〜

Thé Mariage Frère
マリアージュフレールの紅茶

各 ¥ 850

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。

MENU

Mer-Dim 水一日

LUNCH 11:30-15:30 (L.O.14:00) TEA TIME 14:00-17:30

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

ENTRÉES

前菜	
Huitre crue(une pièce), vinaigre balsamique blanc, echalote, 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	
Soupe du jour	¥980
本日のスープ	
Soupe de poisson	¥1,380
魚介類のスープ	
Saumon mariné "maison"	¥1,800
自家製サーモンのマリネ サラダ添え	
Noix de St-Jacques au beurre d'algues maison	¥2,180
帆立貝のボワレ、自家製海藻バター風味	
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ァィネガーのピクルス添え	

AMUSE GALETTES

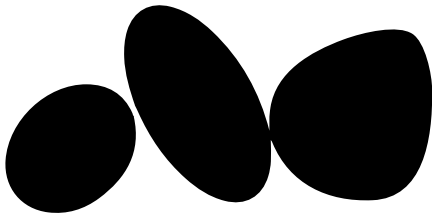
おつまみ ガレット	
Amuse galette beurres de sardine au piment d'Espelette	¥1,480
バターサーディン、エスプレット産パブリカのアミューズガレット	
Amuse galette chorizo Iberico, fromage	¥1,280
イベリコチョリソ、チーズのアミューズガレット	
Amuse galette au beurre d'algues maison	¥950
自家製海藻バターのアミューズガレット	

COCOTTE DU MOMENT

旬のココット料理	
Poulet au cidre	¥2,500
若鳥のシードル煮込み	

FROMAGES

チーズ	
Assortiment de fromages “Fermier” du moment	(3Types 3種) ¥1,100 (4Types 4種) ¥1,950
フェルミエチーズの盛り合わせ	



GALETTES SPÉCIALITÉS

ガレット スペシャルテ

Galette fruits de mer	Fruits de mer du moment, Saint-Jaques, crevette, fromage, champignon au cidre	¥2,850
旬の魚介類のガレット	旬の魚介類、ホタテ貝柱、天使エビ、チーズ、ホタテとマッシュルームのシードル煮	
Galette "Terroir"	Canard d'Aomori, sauce forestière, réduction de cidre, poireaux de Kyoto et fromage	¥2,850
ガレット"テロワール"	青森県産鴨肉のソテー、季節のマッシュルームとチーズ、濃厚なシードルソース、九条ねぎ添え	
Galette saumon "SHIO-KOJI"	Saumon mi-cuit au shiokoji, fondue de poireaux, fromage, sauce beurre blanc au cidre et salade	¥2,450
ガレットサーモン"塩麴"	サーモン塩麴マリネのグリル、ボワローフォンデュとチーズ、シードル風味のプールブランソース、小さなサラダ添え	
Galette roll "TOFU" et "YUBA", houmous, tomates semi-séchées maison, salade verte		¥2,350
豆腐と湯葉、フムス、自家製セミドライトマト、グリーンサラダのガレットロール	*豆腐と豆乳は神楽坂、勝野豆腐さんから届きます。	
Galette roll camembert, jambon cru basque, salade verte, confiture de figues		¥2,350
カマンベールとバスク産生ハム、グリーンサラダ、イチジクコンフィチュールのガレットロール		
Galette roll raclette, confit d'oignons au cidre, fromage, pommes de terre, champignons, œuf, crème fraîche		¥2,350
ラクレットチーズと自家製ベーコンのグリル、ポテト、マッシュルームのガレットロール		
Galette roll confit d'oignon au cidre, œuf, fromage, jambon blanc		¥1,850
卵、チーズ、ジャンボンブラン、オニオンシードルコンフィのガレットロール		
Galette roll classic, œuf, fromage, jambon blanc		¥1,750
卵、チーズ、ジャンボンブランのガレットロール		

DESSERTS

デザート	
CRÊPE DE SAISON	¥1,850
季節のクレープ	
*demander au serveur *スタッフにお尋ねください	
Crêpe au beurre “Bordier”, sucre roux	¥1,250 (Double 厚焼き) ¥1,650
ボルディエ製バターとブラウンシュガーのクレープ	
Crêpe au Beurre d’ Hokkaido, haricots rouge, kuromitsu, glace thé vert, chantilly	¥1,850
北海道バターとあんこ、黒蜜、宇治抹茶アイスのクレープ、ホイップクリーム添え	
Crêpe ou Grand marnier, glace vanille	¥1,850
グランマニエのフランベクレープ、ヴァニラアイス添え	
Amuse galette chocolat “Valrhona” Grand Mère, caramel au beurre salé maison	¥1,480
アミューズ デザート ガレット、刻んだヴァローナチョコレートとキャラメルプールサレ	
Galette tatin, pomme caramélisée, glace vanille, caramel beurre salé maison	¥1,850
ガレットタタン、りんごのキャラメリゼと自家製塩バターキャラメルのデザート ガレットヴァニラアイス添え	
Crème caramel	¥ 750
クレームキャラメル	
Crème brûlée au thé de sarrasin	¥ 950
そば茶で香り付したクレームブリュレ	
Glaces du jour, deux boules	¥1,100
本日のアイスクリーム2種盛り	
*demander au serveur *スタッフにお尋ねください	

Le prix TTC / 税込 À partir de 17h, une majoration de 10 % au titre du service sera appliquée.
17時以降は、サービス料としてご飲食代の10%を頂いております。

MENU SPÉCIAL 5ÈME ANNIVERSAIRE

5周年記念 特別メニュー

ENTRÉE

前菜

Carpaccio de Saint-Jacques,
salade froide de brocolis et chou-fleur.....¥3,200

帆立貝のカルパッチョ
ブロッコリーとカリフラワーのサラダ

POISSON

魚料理

Filet de sériole rôti, crème d’herbes,
«patzotto» de sarrasin, pomme crue.....¥3,600

ハマチのロースト ハーブのクリーム
そばパスタのリゾット フレッシュリンゴ

CRUSTACÉ

甲殻類料理

Homard et poitrine maison,
ragoût de haricots coco, jus de tête de homard.....¥5,400

オマール海老と自家製ベーコン
白いんげん豆とオマール海老のジュ

VIANDE

肉料理

Canard d’Aomori, jus brun aigre-doux,
millefeuille de légumes, chips de châtaigne.....¥5,400

青森県産鴨肉甘酸っぱいジュ
野菜のガトー 栗のチップス

DESSERT

デザート

Poire « La France » confite, sablé et crème glacée au sarrasin,
liqueur de cidre.....¥1,850

ラ フランスのコンフィ サブレとそばの実のアイスクリーム
シードルのリキッド

NOS MENUS

MENU MER ¥8,500 / pers お一人様

魚介類のコース

Amuse-bouche + Entrée + Poisson + Crustacé + Dessert

アミューズ + 前菜 + お魚料理 + 甲殻類料理 + デザート

MENU TERRE ET MER ¥10,800 / pers お一人様

海と大地のコース

Amuse-bouche + Entrée + Poisson + Crustacé + Viande + Dessert

アミューズ + 前菜 + お 魚料理 + 甲殻類料理 + お肉料理 + デザート

NENU HOMARD ¥13,800 / pers お一人様

オマール海老のコース

Selon les arrivages
入荷状況によりご希望に添えない場合がございます。

Amuse-bouche + Entrée au homard + Homard rôti + 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

MENU DE BRETAGNE ¥5,800 / pers お一人様

ムニュー ド ブルターニュ

Amuse-bouche + Pâté breton “maison”
+ Saumon en croûte de sarrasin
+ Plat de viande du jour
+ Crêpe beurre sucre d’Okinawa

アミューズ + 自家製ブルターニュ風パテ
+ サーモンのそばガレット包み
+ 本日のお肉料理
+ 北海道産バターと沖縄産黒糖のクレープ

ACCORDS METS ET VINS

ワインペアリング

お料理の内容により
ご紹介させていただきます。

Coupe de champagne et suggestion de vin du jour

グラスシャンパン + 本日のおすすめワイン

¥6,500 /pers お一人様

¥7,000 /pers お一人様

¥8,000 /pers お一人様

Tous les convives d’une table doivent choisir le même menu. Merci pour votre compréhension.
おひとつのテーブルではコースの統一をお願いいたします。

Veillez noter que ce menu est pour une personne. Vous ne pouvez pas le partager.
こちらはお一人様のメニューの為シェアはお断りしております。

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。

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

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

Soupe de poissons**¥2,800**
スーブドボワソン(魚介のスープ)

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

Poisson du jour mariné.....**¥3,500**
本日の鮮魚マリネ

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

Sole meunière sauce au beurre noisette.....**¥5,400**
舌平目のムニエル、焦がしバターソース

Porc rôti, sauce charcutière.....**¥4,500**
ブルターニュ産豚肩ロースのロティ、ソース シャルキュティエール

Filet de Bœuf "WAGYU" poêlé, légumes biologiques de saison, sauce vin rouge.....**¥5,800**
和牛フィレ肉のポワレ、季節の有機野菜、赤ワインソース

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.....**¥1,100**
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