



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。その謙虚さがあつてこそ、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・フジエールの味を伝えるアンバサダーなのです。

Bertrand Larcher

BUCKWHEAT 100% “GALETTES”

ガレットーそば粉100%のクレープ

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、それは味覚の滋養壮“材”。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『プレツツ カフェ』より)

GALETTE HOUSE SPECIALTIES ガレット スペシャリティ

◆ **Brocéliande** ブロッセリアンド ¥ 2,480

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

◆ **Traditionnelle** トラディッショナル ¥ 2,380

“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

Maraîchère マレシェール ¥ 2,080

Artichokes from Brittany, seasonal vegetables, sunny side up egg, cheese
ブルターニュ産アーティチョーク、旬の野菜、目玉焼き風タマゴ、チーズ

Bretonne ブルトンヌ ¥ 2,080

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、エスペレット産パブリカ

Provençale プロヴァンサル ¥ 2,080

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 ¥ 2,080

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 ¥ 2,480

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 ¥ 2,480

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

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

Our buckwheat galettes are prepared using the same cooking equipment as our wheat flour crêpes.

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、魚介類等のアレルゲンが含まれるもののがほとんどです。詳しくはスタッフにお尋ねください。

MENU DU CHEF

シェフのおすすめ

¥ 4,800 / pers (お一人様)



✳ 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

✳ GALETTE ガレット

Please chose among “galette house specialities”.
Galettes with ◆ marks need an extra charge.

グランドメニューの“ガレット スペシャリテ”よりお選びください。

◆印のガレットはプラス400円になります。

✳ CRÊPE クレープ *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

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

Pomme caramel ポム キャラメル

Homemade stewed apples, homemade salted butter caramel, vanilla ice cream

自家製りんごのコンポート、自家製キャラメルバター、ヴァニラアイス

Crêpe suzette クレープ シュゼット

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

+¥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

✳ DRINK お飲みもの *of your choice* 以下よりお選びください

Cidre “Val de Rance” rosé 2.5% +¥200
シードル “ヴァル ド ランス”ロゼ 2.5%

Cidre “Val de Rance” (sweet 2%, dry 5.5%, semi-dry 4%)
シードル “ヴァル ド ランス”(甘口2%、辛口5.5%、 中辛口4%)

Sparkling apple juice “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

Ak. …アルコール使用メニュー

Our buckwheat galettes are prepared using the same cooking equipment as our wheat flour crêpes.

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、魚介類等のアレルゲン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。

THE CLASSICS ガレットクラシック

“Complète” コンプレット	¥ 1,590
<i>Sunny side up or scrambled egg, ham, cheese</i> 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	
Chorizo “complète” コンプレット オ チョリソ イベリコ	¥ 1,680
<i>Sunny side up egg, Iberico chorizo, cheese</i> 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	¥ 1,680
<i>Sunny side up egg, raw ham from the Basque country, cheese</i> 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	¥ 1,680
<i>Sunny side up egg, ham, cheese, onion confit with cider</i> 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	¥ 1,680
<i>Scrambled egg, ham, cheese, mushrooms</i> 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	
Potato & mushroom “complète” コンプレット ポムドテール シャンピニオン	¥ 1,780
<i>Sunny side up egg, ham, cheese, potatoes, mushrooms</i> 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
<i>Scrambled egg, ham, cheese, tomatoes, mushrooms</i> 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	
Seasonal vegetable “complète” 季節野菜のコンプレット	¥ 1,780
<i>Please ask your waiter</i> 季節のコンプレットをご用意しております。スタッフにお尋ねください。	

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	

Our buckwheat galettes are prepared using the same cooking equipment as our wheat flour crêpes.

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、魚介類等のアレルゲン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。

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 <small>Af.</small>	¥ 1,350
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	¥ 1,350
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、リュバーブ または オレンジマーマレード)	

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

* Caramel キャラメル	¥ 1,080
Salted butter caramel of your choice (plain, orange, ginger) 自家製キャラメルブールサレ(ブレーン、オレンジ、ジンジャー)	
* Vannetaise ヴァヌテーズ	¥ 1,350
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(ブレーン、オレンジ、ジンジャー)、ヴァニラアイス	
Brioche ブリオシーヌ	¥ 1,450
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	¥ 1,450
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	

APPLE りんご

Quimpéroise カンペロワーズ	¥ 1,450
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	¥ 1,450
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	

Our buckwheat galettes are prepared using the same cooking equipment as our wheat flour crêpes.

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、魚介類等のアレルゲン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。

CHOCOLATE チョコレート

* Grand Mère グランメール	¥ 1,180
"Valrhona" chocolate chips, Hokkaido butter 刻んだヴァローナチョコレート、北海道産バター	
* Dame Blanche ダーム ブランシュ	¥ 1,350
Chocolate, vanilla ice cream チョコレート、ヴァニラアイス	
Redonnaise ルドネーズ ALC	¥ 1,450
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 ショコラバナーヌ	¥ 1,450
Chocolate, caramelized banana, whipped cream チョコレート、バナキャラメリゼ、ホイップクリーム	
Malouine マルイヌ	¥ 1,450
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	

FLAMBÉES フランベ

Suzette シュゼット ALC	¥ 1,580
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 ドウシェス アンヌ ALC	¥ 1,580
Homemade stewed apples, raisin, calvados 自家製りんごのコンポート、レーズン、カルヴァドス	
Antillaise アンティエーズ ALC	¥ 1,580
Caramelized banana, chocolate, rum バナキャラメリゼ、チョコレート、ラム	

+¥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 ICECREAMS

オリジナル アイスクリーム

HOMEMADE ICE CREAM & 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, Uji-matcha, vanilla アイス:そば、キャラメルブールサレ、宇治抹茶、ヴァニラ	
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

“Digestif” ice cream “食後酒”アイス ALC	¥ 1,280
Vanilla ice cream, salted butter caramel ice cream, caramel liqueur ヴァニラアイス、キャラメルブールサレのアイス、キャラメルリキュール	

ALC …アルコール使用メニュー

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

お飲み物 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

¥ 2,580

“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

お飲み物 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

Crêpe, of your choice - Crêpe, please choose from our menu (marked “*”)

クレープ グランドメニューの*よりお選び下さい

Drink, of your choice

お飲み物 下記リストよりお選び下さい



Drinks お飲み物



フランス・ブルターニュ直輸入シードル + ¥300
Cidre “Val de Rance”: sweet (2%), dry (5.5%) or semi-dry (4%)
シードル “ヴァル ド ランス”:甘口、辛口または  中辛口 (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。

Our buckwheat galettes are prepared using the same cooking equipment as our wheat flour crêpes.
Please inform the staff of any allergies prior to ordering.

本店料理中使用蕎麦、小麦、牛乳、鶏卵、海鮮等材料、如有過敏反應的請向店員說明。

当店のメニューにはソバ、小麦、乳、卵、魚介類等のアレルゲン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。

ガレット または クレープ
Galette or crêpe + Drink

お飲みもの

ティータイムセット

Mon. - Fri. 月 ~ 金

15:00 - 17:00

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、リュバーブ または オレンジマーマレード)



strawberry



fig



rhubarb



orange marmalade

Hokkaido butter, brown sugar ￥1,550

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、キャラメルブールサレ、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、キャラメルブールサレ、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 A.C. ￥1,800

グラン・マルニエのフランベ、ヴァニラアイス

A.C. ……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、キャラメルブールサレ、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

キャラメルブ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, 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, mustard cream, green salad ￥2,180

目玉焼き風タマゴ、ベーコン、チーズ、マスタードクリーム、グリーンサラダ

Sunny side up egg, raw ham from the Basque country, cheese, Espelette pepper, green salad ￥2,180

目玉焼き風タマゴ、バスク産生ハム、チーズ、エスペレット産パブリカ、グリーンサラダ

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

… 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 アイスレモントー
- 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
Camomile 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
"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" +￥300 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%)
--	--

Please inform the staff of any allergies prior to ordering. 本店料理中使用蕎麦、小麦、牛乳、鶏卵、海鮮等材料、如有過敏反應的請向店員說明。

当店のメニューにはソバ、小麦、乳、卵、魚介類等のアレルゲンが含まれる料理がほとんどです。詳しくはスタッフにお尋ねください。

SEASONAL GALETTE SET

季節のガレットセット 11:30-17:00 (Mon.-Fri. 月~金)

¥ 3,980 / pers (お一人様)



↑ STARTER 前菜

Soup of the day
本日のスープ

GALETTE ガレット

Seasonal galette please ask your waiter
季節のガレット 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 お飲み物 of your choice 以下よりお選びください

NEW “Val de Rance” Cidre Rosé 2.5% +¥200
“ヴァル ド ランス” シードル ロゼ 2.5%

Cidre “Val de Rance” (sweet 2%, dry 5.5%, semi-dry 4%)
シードル “ヴァル ド ランス” (甘口 2%、辛口 5.5%、ミディアム 中辛口 4%)

Sparkling apple juice “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



フランス・ブルターニュ産 おすすめシードル
赤い果肉のりんごで作られた、
フレッシュで甘酸っぱいロゼシードル
シードル ヴァル ド ランス ロゼ (甘口)
Val de Rance Cidre Rosé
アルコール分:2.5%

Follow us!



Our buckwheat galettes are prepared using the same cooking equipment as our wheat flour crêpes.
Please inform the staff of any allergies prior to ordering.

本店料理中使用蕎麦、小麦、牛乳、鶏卵、海鮮等材料、如有過敏反應的請向店員說明。

当店のメニューにはソバ、小麦、乳、卵、魚介類等のアレルゲン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。