

MENU DE BRETAGNE

ムニュー ド ブルターニュ

¥ 3,500 / pers (お一人様)



11:00～

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。
Please note that this menu
is for one person.
Sharing is not allowed.

✳ STARTER 前菜 +¥450

Soup of the day
本日のスープ

✳ GALETTE ガレット

Sunny side up egg, Iberico chorizo, onion confit with cider, cheese, Espelette pepper cream

目玉焼き風タマゴ、イベリコチヨリソ、オニオンのシードルコンフィ、チーズ、エスペlette産パブリカのクリーム

✳ DESSERT デザート of your choice
以下よりお選びください

CRÊPE クレープ

Hokkaido butter, brown sugar from Okinawa, seasonal ice cream

北海道産バターと沖縄産黒糖、季節のアイス

or

または

Homemade stewed apples, salted butter caramel, vanilla ice cream

自家製りんごのコンポート、キャラメルブルサレ、ヴァニラアイス

✳ DRINK お飲み物 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%)

シードル "ヴァル ド ランス" (甘口2%、辛口5.5%)

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 iced apple tea

オーガニック アップルティー

DRINKS

Soft Drinks

Organic espresso ¥600

オーガニック エスプレッソ

Organic coffee (hot/ice) ¥700

オーガニック コーヒー (ホット / アイス)

Café au lait (hot/ice) ¥850

カフェ オ レ (ホット / アイス)

Cappuccino (hot) ¥850

カプチーノ (ホット)

Organic tea (hot/ice) ¥600

オーガニック ティー (ホット / アイス)

Mariage Frères tea (hot) ¥800

マリアージュ フレールの紅茶 (ホット)

Kyoto green tea ¥800

京都 "柳桜園" の緑茶

Hot chocolate ¥950

ホット チョコレート

Sparkling apple juice ¥750

"Val de Rance" Pom'bio

スパークリングアップルジュース

"ヴァル ド ランス" ポム ビオ

Perrier ¥700

ペリエ

Breizh Cola ¥800

ブレッツコーラ

Alcoholic Beverages

Ciders

シードル

glass グラス

¥780～

carafe カラフ

500ml ¥2,400～

bottle ボトル

750ml ¥3,800～

Poiré

ポワレ

bottle ボトル

750ml ¥4,800～

Beers

ビール

bottle ボトル

330ml ¥950～

Organic wines

自然派ワイン

glass グラス

¥1,250～

carafe カラフ

500ml ¥5,200～

bottle ボトル

750ml ¥7,800～

Organic champagne

オーガニック シャンパニユ

bottle ボトル

750ml ¥15,800

Gin

ジン

glass グラス

¥1,000～

Whisky

ウィスキー

glass グラス

¥1,100～



Reservation
ご予約

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。

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。

BUCKWHEAT 100% "GALETTES" (gluten free)

ガレットトーそば粉100%のクレープ(グルテンフリー)

GALETTE HOUSE SPECIALTIES ガレット スペシャリテ

Bretonne ブルトンヌ

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、北海道産クリーム、エスペlette産パプリカ

Galette chorizo Iberico ガレット チョリソ イベリコ

Iberico chorizo, sunny side up egg, onion confit with cider, cheese, Espelette pepper cream
イベリコチョリソ、目玉焼き風タマゴ、オニオンのシードルコンフィ、チーズ、エスペlette産パプリカのクリーム

Provençale プロヴァンサン

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

Normande ノルマンド

Camembert cheese, raw ham from the Basque country, green salad, acacia honey
カマンベール、バスク産ハム、グリーンサラダ、アカシア花はちみつ

Brocéliande ブロッセリアンド

Smoked salmon, seasonal vegetable, cheese, sunny side up egg, fresh cream from Hokkaido
スモークサーモン、季節の野菜、チーズ、目玉焼き風タマゴ、北海道産フレッシュクリーム

Paysanne ペイサンヌ

Sausage, raclette cheese, potatoes, scrambled egg, fresh cream, green salad, garlic butter, black pepper
ソーセージ、ラクレットチーズ、ポテト、かきまぜタマゴ、北海道産フレッシュクリーム、グリーンサラダ、ガーリックバター、ブラックペッパー

Galette Kyoto ガレット京都

Smoked duck filet, kyoto vegetables, cheese, sunny side up egg,
balsamic buckwheat with honey sauce, yuzu pepper sauce, black shichimi tougarashi from Kyoto
鴨肉のスマーキー、京野菜、チーズ、目玉焼き風タマゴ、バルサミコそばハチミツのソース、柚子胡椒ソース、京黒七味

THE CLASSICS ガレットクラシック

"Complète" コンプレット

Sunny side up or scrambled egg, ham, cheese

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

Sunny side up egg, Iberico chorizo, cheese
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

Sunny side up egg, raw ham from the Basque country, cheese
目玉焼き風タマゴ、バスク産ハム、チーズ

Onion "complète" コンプレット オニオンのシードルコンフィ

Sunny side up egg, ham, cheese, onion confit with cider

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

Scrambled egg, ham, cheese, mushrooms

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 ポムドール シャンピニオン

Sunny side up egg, ham, cheese, potatoes, mushrooms

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

Scrambled egg, ham, cheese, tomatoes, mushrooms

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

Sunny side up egg, ham, chesse, seasonal vegetable

目玉焼き風タマゴ、ジャンボンブラン(ハム)、チーズ、季節の野菜

¥ 1,590

¥ 1,680

¥ 1,680

¥ 1,680

¥ 1,680

¥ 1,680

¥ 1,680

¥ 1,780

¥ 1,780

¥ 1,780

¥ 1,780

¥ 1,780

¥ 1,780

¥ 1,780

¥ 1,780

¥ 1,780

¥ 1,780

¥ 1,780

¥ 1,780

¥ 1,780

¥ 1,780

¥ 1,780

¥ 1,780

¥ 1,780

¥ 1,780

CRÊPES クレープ

* Hokkaido butter, brown sugar ￥850

北海道産バターとブラウンシュガー

* Hokkaido butter, brown sugar from Okinawa ￥900

北海道産バターと沖縄産黒糖

* 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 ￥1,280

ラム酒風味のマロンクリーム、ヴァニラアイス

* Jam of your choice ￥1,080

(strawberry, fig, rhubarb, orange marmalade, passion fruit)

お好みのブルターニュ産 ラファエル製ジャムをお選びください。

(苺、いちじく、リュバーブ、オレンジマーマレード または パッショナフルーツ)

* Vannetaise ヴァヌテーズ ￥1,280

Homemade salted butter caramel, vanilla ice cream

自家製キャラメルブルサレ、ヴァニラアイス

* Dame Blanche ダーム ブランシュ ￥1,280

Chocolate, vanilla ice cream

ショコレート、ヴァニラアイス

Pomme caramel ポム キャラメル ￥1,350

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

りんごのコンポート、自家製キャラメルブルサレ、ヴァニラアイス

Praliné Maison プラリネメゾン ￥1,350

Brown sugar, hazelnut praline, whipped cream, Hokkaido butter, espresso powder

自家製ヘーゼルナッツプラリネ、ホイップクリーム、北海道産バター、エスプレッソパウダー

Suzette シュゼット ￥1,580

Caramelized Orange, orange & yuzu butter, orange peel, vanilla ice cream, Grand Marnier

オレンジのキャラメリゼ、ゆずとオレンジジャム、オレンジピール、ヴァニラアイス、グラン・マルニエのフランベ

Crêpe Kyoto クレープ京都 ￥1,450

Black sesame butter, Okinawa brown sugar, whipped cream, kuromitsu, Uji-matcha ice cream

黒ゴマバター、沖縄産黒糖、ホイップクリーム、黒みつ、宇治抹茶アイス

Alc …アルコール使用メニュー

BUCKWHEAT DESSERT CRÊPE そば粉のデザート・ガレット

Galette beurre sucre バターとブラウンシュガーのガレット ￥1,450

Hokkaido butter galette with brown sugar, vanilla ice cream

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

Galette beurre sucre d'Okinawa バターと沖縄黒糖のガレット ￥1,450

Hokkaido butter galette with brown sugar from Okinawa, vanilla ice cream

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

Carrément Sarrasin カレモン サラザン ￥1,450

Buckwheat honey, buckwheat ice cream, buckwheat groats

そば花はちみつ、そばのアイス、そば米のスフレ

Galette chocolat caramel ガレット ショコラ キャラメル ￥1,450

Chocolate chips, salted butter caramel, vanilla ice cream

刻んだシ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

Galette Tatin ガレット タタン ￥1,450

Caramelized apples, homemade stewed apples, vanilla ice cream, salted butter caramel, cinnamon

りんごのキャラメリゼ、りんごのコンポート、ヴァニラアイス、キャラメルブルサレ、シナモン

LUNCH ランチ

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。
Please note that this menu is for one person.
Sharing is not allowed.

Mon.-Fri. 月～金
11:00 - 15:00

❖ 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／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。