

MENU DE BRETAGNE

ムニュー ド ブルターニュ

11:00～

¥ 3,500 / pers (お一人様)



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, chees, Esplette pepper cream

目玉焼き風タマゴ、イベリコチョリソ、オニオンのシードルコンフィ、チーズ、エスプレット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、キャラメルブールサレ、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 シャンパーニュ

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、魚介類等のアレルギー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、魚介類等のアレルギー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	¥ 1,980
<i>Mushrooms, bacon, scrambled egg, cheese, fresh cream from Hokkaido, Espelette pepper</i> 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		
Galette chorizo Iberico	ガレット チョリソ イベリコ	¥ 1,980
<i>Iberico chorizo, sunny side up egg, onion confit with cider, cheese, Esplette pepper cream</i> 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、エスプレット産パプリカのクリーム		
Provençale	プロヴァンサル	¥ 2,050
<i>Tomatoes, onion confit with cider, ham, sunny side up egg, cheese, anchovies, Provence herbs</i> 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	¥ 2,380
<i>Camembert cheese, raw ham from the Basque country, green salad, acacia honey</i> カマンベール、バスク産生ハム、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	¥ 2,380
<i>Smoked salmon, seasonal vegetable, cheese, sunny side up egg, fresh cream from Hokkaido</i> 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	ペイザンヌ	¥ 2,380
<i>Sausage, raclette cheese, potatoes, scrambled egg, fresh cream, green salad, garlic butter, black pepper</i> ソーセージ、ラクレットチーズ、ポテト、かきませタマゴ、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	¥ 2,380
<i>Smoked duck filet, kyoto vegetables, cheese, sunny side up egg, balsamic buckwheat with honey sauce, yuzu pepper sauce, black shichimi tougarashi from Kyoto</i> 鴨肉のスモーク、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	¥ 1,590
<i>Sunny side up or scrambled egg, ham, cheese</i> タマゴ(目玉焼き風 または かきませ)、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> かきませタマゴ、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		
Seasonal vegetable “complète”	季節野菜のコンプレット	¥ 1,780
<i>Sunny side up egg, ham, chesse, seasonal vegetable</i> 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		

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、リュバープ、オレンジマーマレード または パッションフルーツ)	
* Vannetaise	¥ 1,280
ヴァステーズ <i>Homemade salted butter caramel, vanilla ice cream</i> 自家製キャラメルブールサレ、ヴァニラアイス	
* Dame Blanche	¥ 1,280
ダーム ブランシュ <i>Chocolate, vanilla ice cream</i> チョコレート、ヴァニラアイス	
Pomme caramel	¥ 1,350
ポム キャラメル <i>Homemade stewed apples, homemade salted butter caramel, vanilla ice cream</i> りんごのコンポート、自家製キャラメルブールサレ、ヴァニラアイス	
Praliné Maison	¥ 1,350
ブラリネメゾン <i>Brown sugar, hazelnut praline, whipped cream, Hokkaido butter, espresso powder</i> 自家製ヘーゼルナッツブラリネ、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	¥ 1,580
シュゼット  <i>Caramelized Orange, orange & yuzu butter, orange peel, vanilla ice cream, Grand Marnier</i> 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	¥ 1,450
クレープ京都 <i>Black sesame butter, Okinawa brown sugar, whipped cream, kuromitsu, Uji-matcha ice cream</i> 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	
 …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
<i>Hokkaido butter galette with brown sugar, vanilla ice cream</i> 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
<i>Hokkaido butter galette with brown sugar from Okinawa, vanilla ice cream</i> 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
<i>Buckwheat honey, buckwheat ice cream, buckwheat groats</i> 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
<i>Chocolate chips, salted butter caramel, vanilla ice cream</i> 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		
Galette Tatin	ガレット タタン	¥ 1,450
<i>Caramelized apples, homemade stewed apples, vanilla ice cream, salted butter caramel, cinnamon</i> 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、キャラメルブールサレ、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、鶏蛋、海鮮等材料、如有過敏反応的請向店員説明。

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。