

MENU DE BRETAGNE

ムニュー ド ブルターニュ
¥ 3,500 / pers (お一人様)

SOUP スープ +¥450

Soup of the day
本日のスープ

✦ GALETTE ガレット

Sunny side up egg, cheese, raw ham from the Basque country, tomatoes, green asparagus, fresh cream from Hokkaido
目玉焼き風タマゴ、チーズ、バスク産生ハム、トマト、グリーンアスパラ、北海道産生クリーム

✦ CRÊPE クレープ of your choice 以下よりお選びください

Hokkaido butter, brown sugar, seasonal ice cream
北海道産バターとブラウンシュガー、季節のアイス

or
または

Salted butter caramel with red berries, vanilla ice cream
赤いフルーツのキャラメルブールサレ、ヴァニラアイス

✦ 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 (organic) "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"

Iced apple tea
アイスアップルティー



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%



Online Shopでも
ご購入いただけます。

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。

BUCKWHEAT 100% “GALETTES” (gluten free)

ガレット-そば粉100%のクレープ(グルテンフリー)

GALETTE HOUSE SPECIALTIES ガレット スペシャルITE

Bretonne ブルトンヌ ¥ 1,980

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

Iberico chorizo, sunny side up egg, onion confit with cider, cheese, Esplette 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、エスプレット産パプリカのクリーム

Provençale プロヴァンサル ¥ 2,050

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 ¥ 2,380

Camembert cheese, raw ham from the Basque country, green salad, acacia honey
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

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 ペイザンヌ ¥ 2,380

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

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

Sunny side up or scrambled egg, ham, cheese
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

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 ¥ 1,680

Sunny side up egg, raw ham from the Basque country, cheese
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

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 ¥ 1,680

Scrambled egg, ham, cheese, mushrooms
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

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 ¥ 1,780

Scrambled egg, ham, cheese, tomatoes, mushrooms
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

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

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** ^{Alc} ¥ 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 (strawberry, fig, rhubarb, orange marmalade, passion fruit)** ¥ 1,080
お好みのプルターニユ産 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** ヴァヌテーズ ¥ 1,280
Homemade salted butter caramel, vanilla ice cream
自家製キャラメルプールサレ、ヴァニラアイス

* **Dame Blanche** ダーム ブランシュ ¥ 1,280
Chocolate, vanilla ice cream
チョコレート、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、自家製キャラメルプールサレ、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

Chocolat banane ショコラバナース ¥ 1,580
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

Suzette シュゼット ^{Alc} ¥ 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
刻んだチョコレートとキャラメル プ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、キャラメルプールサレ、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、如有過敏反应的請向店員説明。

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。