

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

本日のシードル + 本日のスープ + ガレット ペイザンヌ

¥2,950 / pers お一人様

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 CRÉPIER

ムニュー デュ シェフ クレーピエ

CIDRE + SOUPE DU JOUR + GALETTE DU CHEF

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

¥3,800 / pers お一人様

GALETTE ガレット Galette au choix : どちらかお選びください

Galette au choix parmi les galettes de saison affichées au tableau.

季節のガレットからお選びいただけます (内容はスタッフにお尋ねください)

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'Hokkaidō,
sucre kokutō et glace de saison

北海道バターと沖縄県産黒糖のクレープ、
季節のアイス添え

Crêpe pomme-caramel et glace vanille

りんごのコンポートと
自家製キャラメルブルーサレのクレープ、
ヴァニラアイス添え



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	¥ 1,100
Cidres シードル	le verre グラス	¥ 950~	Vin orange オレンジワイン	le verre グラス	¥ 1,350
Poiré Domfront Le Doyen 4% ポワレ ドンフロン ルドワイヤン	le verre グラス	¥ 1,100	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 デイナーメニュー

DÎNER

ディナー

Mar-Dim 水一日

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

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



BAR À CIDRES -
CRÊPERIE LE BRETAGNE

Reservation



MENU À LA TABLE

ムニュー ア ラ ターブル

CIDRE + SOUPE + GALETTE + DESSERT

シードル + 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 au beurre d'Hokkaidō,
sucre kokutō et glace de saison

北海道バターと
沖縄県産黒糖のクレープ、季節のアイス添え

Crêpe pomme-caramel
et glace vanille

りんごのコンポートと
自家製キャラメルプールサレのクレープ、
ヴァニラアイス添え



BOISSONS à la carte お飲み物

Coupe de champagne
シャンパーニュ

le verre ¥ 2,000
グラス

Cidres
シードル

le verre ¥ 950~
グラス

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

le verre ¥ 1,100
グラス

Vins (rouge / blanc)
ワイン (赤/白)

le verre ¥ 1,100 ~
グラス

Vin orange
オレンジワイン

le verre ¥ 1,350
グラス

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

le verre ¥ 950
グラス

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。

bertrand larcher le bretagne kagurazaka

CAFÉ - CRÊPE カフェ・クレープ

BAR À CIDRES バーア シードル

Mer-Dim LUNCH 11:30-15:30 (L.O.14:00)
水一日 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 生牡蠣(1ピース) ホワイトバルサミコ、エシャロット、昆布	¥950
Saumon mariné "maison" 自家製サーモンのマリネ	¥1,800
Pâté breton maison, pickles maison au cidre 自家製ブルターニュ風パテとシードルヴィネガーのピクルス添え	¥1,800
Assortiment de charcuterie シャルキュトリーの盛り合わせ	¥1,850

PLATS CHAUD

温かいお皿

Brandade de morue ブランダード・ド・モリュ -タラとじゃがいもの温かいピュレ	¥1,800
Noix de St-Jacques au beurre d'algues maison 帆立貝のポワレ、自家製海藻バター風味	¥2,180
Parmentier de confit de canard et potiron 鴨のコンフィとカボチャのピュレのグラタン	¥2,750
Cocotte du moment *demander au serveur 旬のココット料理 スタッフにお尋ねください	¥2,500

AMUSE GALETTES

おつまみ ガレット

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

GALETTES SPÉCIALITÉS

ガレット スペシャルティ

Galette fruits de mer Fruits de mer du moment, Saint-Jaques, crevette, fromage, champignon au cidre 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、マッシュルームのシードル煮	¥2,850
Galette "Savoie" Fromage à raclette et vin blanc, diot de Savoie fait maison, pommes de terre, confit d'oignons au cidre, salade verte ガレット"サヴォワ" ラクレットチーズと白ワイン、自家製サヴォワ産「ディオ」ソーセージ、ポテト、玉ねぎのコンフィ、サラダ	¥2,450
Galette Morue "SHIO-KOJI" Morue marinée au shio kōji, chou braisé, chorizo croustillant, fromage, sauce beurre blanc façon tartare et salade タラと春キャベツのガレット 塩麹でマリネしたタラ、蒸し焼き春キャベツ、カリカリのチョリソー、チーズ、タルタル風ブルブランソース、サラダ	¥2,450
Galette roll camembert, jambon cru basque, salade verte, confiture de figues ガレットロール カマンベール 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	¥2,350
Galette Roll saumon fumé maison, légumes du moment, oeuf, fromage, crème fraîche ガレットロール スモークサーモン 自家製スモークサーモンと卵、チーズ、旬の野菜のガレットロール	¥2,450
Galette Roll Légume du moment œuf, fromage, Jambon blanc ガレットロール ペイザンヌ 卵、チーズ、ジャンボンブランと旬野菜のガレットロール	¥2,150
Galette roll confit d'oignon au cidre, œuf, fromage, jambon blanc ガレットロール オニオン 卵、チーズ、ジャンボンブラン、オニオンシードルコンフィ	¥1,950
Galette roll classic, œuf, fromage, jambon blanc ガレットロール クラシック 卵、チーズ、ジャンボンブラン	¥1,750

DESSERTS

デザート

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	¥1,850
Crêpe au beurre "Bordier", sucre roux ポルディエ製バターとブラウンシュガーのクレープ	¥1,250 (Double 厚焼き) ¥1,650
Crêpe au Beurre d' Hokkaido, haricots rouge, kuromitsu, glace thé vert, chantilly 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	¥1,850
Crêpe ou Grand marnier, glace vanille グランマニエのフランベクレープ、ヴァニラアイス添え	¥1,850
Crêpe banane-chocolat, glace vanille, flambée au rhum artisanal de Nagura 石垣市名産産クラフトラムでフランベした、バナナとチョコレートのクレープ、ヴァニラアイス添え	¥1,850
Amuse galette chocolat "Valrhona" Grand Mère, caramel au beurre salé maison 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ブルサレ	¥1,480
Galette tatin, pomme caramélisée, glace vanille, caramel beurre salé maison 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	¥1,850
Crème brûlée au thé de sarrasin そば茶で香り付したクレームブリュレ	¥ 950
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	¥1,100

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。



SUGGESTION DU MOIS

季節のおすすめ

ENTRÉE FROIDE

冷たい前菜

Sayori marinée, asperges, concombre,
gelée de cidre et d'algues ¥3,200

サヨリのホワイトバルサミコマリネ、
グリーンアスパラガスと胡瓜のサラダ、シードルのジュレ、昆布水の寒天

ENTRÉE CHAUDE

温かい前菜

Asperge blanche, sauce hollandaise ¥4,800

ロワール産ホワイトアスパラガス、
オランダーズソース

CRUSTACÉS

甲殻類料理

Homard poêlé au beurre, mousse de crevettes,
Saint-Jacques japonaise et saumon, sauce aux algues ¥2,800

オマール海老のポワレ 甲殻類と平貝、サーモンのムース、
昆布のソース

POISSON

お魚料理

Sawarami-cuit, algues mijotées, salade de légumes printaniers,
coulis de fleurs de colza, sauce au lait ribot ¥3,400

鯖のミキュイ、海藻のミジョテ、日本の春野菜サラダ
菜の花のクーリ、発酵バターミルクのソース

VIANDE

お肉料理

Rôti de veau de Hokkaidō, fricassée de légumes de saison,
sauce aux morilles ¥5,400

北海道産仔牛ロースのロティ 季節野菜のフリカッセモリーユ茸のソース
ブランケットドヴォー

DESSERT

デザート

Desserts du moment ¥1,850

季節のデザート

* Demander au serveur
スタッフにお尋ねください

NOS MENUS

MENU TERRE OU MER ¥8,500 / pers お一人様

海の恵み または 大地の恵みコース

Amuse-bouche + Entrée froide + Crustacés + Poisson ou ^{*}Viande + Dessert + Mignardises

アミューズ + 冷前菜 + 甲殻類料理 + お魚料理またはお肉料理 + デザート + 小さなお菓子

^{*}Supplément viande : +700JPY お肉料理は+¥700

MENU DU CHEF ¥10,800 / pers お一人様

シェフのおすすめコース

Amuse-bouche + Entrée froide + Entrée chaude + Crustacés + Viande + Dessert + Mignardises

アミューズ + 冷前菜 + 温前菜 + 甲殻類料理 + お魚料理 + お肉料理 + デザート + 小さなお菓子

NENU HOMARD BLEU ¥15,800 / pers お一人様

オマール ブルーのコース

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 + Plat de homard bleu + Viande + Dessert + Mignardises

アミューズ + オマールを使った前菜 + オマール ブルー料理 + お肉料理 + デザート + 小さなお菓子

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
+ Viande du jour
+ Crepe 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。

¥6,500 /pers お一人様

Coupe de champagne et suggestion de vin du jour

¥7,000 /pers お一人様

グラスシャンパン + 本日のおすすめワイン

¥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

Coquillages de moment gratinées à la bretonne.....¥2,500

旬の貝類のグラタン プルターニュ風

Soupe de poissons.....¥2,800

スーパドボワソン(魚介のスープ)

Pâté breton maison.....¥1,800

自家製プルターニュ風パテ

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

プ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).....¥14,000

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)