

バー ア シードル ランチメニュー

DÉJEUNER

ランチ

Mar-Dim 水一日

11:30-15:30 (L.O.15:00)



BAR À CIDRES -
CRÊPERIE LE BRETAGNE

Reservation



MENU PAYSAN

« Disponible uniquement en semaine, hors jours fériés. »

ムニュー ペイザン (平日水・木・金のみご提供)

CIDRE + SOUPE DU JOUR + GALETTE PAYSANNE

¥2,980 / pers お一人様

本日のシードル + 本日のスープ + ガレット ペイザンヌ

GALETTE ガレット

Œuf miroir, jambon blanc, fromage et légumes biologiques du jour

目玉焼き風タマゴ、ジャンボンブラン（ハム）、チーズ、本日の有機野菜

MENU DU JOUR

ムニュー デュ ジュール

CIDRE + SOUPE DU JOUR + GALETTE DE SAISON

¥3,980 / pers お一人様

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

GALETTE ガレット

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（内容はボードをご覧ください）

CIDRE RECOMMANDÉ おすすめのシードル

Cidres au choix : 以下よりお選びください

Cidre brut

辛口シードル

Cidre doux

甘口シードル

Jus de pomme pétillant
biologique

ノンアルコールシードル ポムピオ
(微炭酸アップルジュース)



MENU DU CHEF

ムニュー デュ シェフ

CIDRE + SOUPE DU JOUR + GALETTE DE SAISON + DESSERT

¥5,180 / pers お一人様

本日のシードル + 本日のスープ + ガレット スペシャルティ + デザート

GALETTE ガレット

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（内容はボードをご覧ください）

DESSERT デザート

Dessert au choix : 以下よりお選びください

Crêpe, sauce chocolat Valrhona,
glace vanille, amandes effilées

ヴァローナチョコレートソースのクレープ、
ヴァニラアイス、スライスアーモンド

Crêpe au beurre d'Hokkaidō, sucre cassonade
et sorbet maison du moment

北海道産バターとカソナードシュガーのクレープ、
本日の自家製ソルベ添え

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

PAUSE CAFÉ



ティータイム 《カフェ&バー》

DESSERTS MAISON

自家製のデザート

Crème brûlée au thé de sarrasin ¥950

そば茶で香りづけしたクレームブリュレ

Crêpe de saison ¥1,850

季節のクレープ

Crêpe au beurre "Bordier", sucre roux ¥1,350

ポルディエバターと沖縄産黒糖のクレープ

(Double 厚焼き) ¥1,850

Galette tatin ¥1,850

ガレットタタン

Pomme caramélisée, glace vanille, caramel beurre salé maison

りんごのキャラメリゼと自家製塩バターキャラメルデザートガレット ヴァニラアイス添え

Glaces du jour, deux boules ¥1,100

本日のアイスクリーム2種盛り

BOISSONS SANS ALCOOL

ソフトドリンク

CAFÉS ET THÉS コーヒーとお茶

Café biologique (chaud ou glacé) ¥ 750

オーガニックコーヒー (ホット/アイス)

Espresso biologique ¥ 750

オーガニックエスプレッソ

Café crème ¥ 800

カフェラテ

Cappuccino ¥ 800

カプチーノ

Café au lait de soja ¥ 850

豆乳ラテ

Thé Mariage Frère 各 ¥ 850

マリアージュフレールの紅茶

Tisane Le Bretagne ¥ 850

ブルターニュ オリジナルハーブティー

Thé Sarrasin ¥ 850

そば茶

BAR À CIDRES -
CRÊPERIE LE BRETAGNE

Reservation



写真はイメージです

AU VERRE

グラスドリンク

CIDRES, VINS ET BIÈRES シードル、ワイン、ビール

Cidres le verre ¥ 1,100~

シードル

グラス

Val de Rance cidre pression ¥ 950

ヴァル ドランス ドラフトシードル

Coupe de champagne le verre ¥ 2,000

シャンパーニュ

グラス

Vins (rouge / blanc) le verre ¥ 1,000~

ワイン (赤/白)

グラス

"Telemn Du" Bière au blé noir ¥ 1,450

テレンデュ ブルターニュ産そばビール

Heartland ¥ 1,000

ハートランド/キリン

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- L.O.15:00
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
Salade verte et légumes biologiques de saison, vinaigrette au cidre グリーンサラダと旬の有機野菜、シードルヴィネグレット	¥1,800
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	¥1,950

PLATS CHAUD

温かいお皿

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
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	¥2,850

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	¥1,480

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	¥2,950
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	
Galette Suprême Suprême de volaille Daisen farci (duxelles de champignons et noix), écrasé de pommes de terre nouvelles au chou de printemps, pommes caramélisées, cresson, sauce suprême, gastrique au cidre	¥2,850
ガレット シュブレーム 大山どりのシュブレーム(マッシュルームとくるみのデューセル詰め)、春キャベツと新じゃがのエクラゼ、 キャラメリゼしたりんご、クレソン、シュブレームソース、シードルのガストリック	
Galette du Fumoir Saumon fumé maison, œuf, fromage, légumes biologiques de saison, crème au citron et sauce beurre blanc au cidres	¥2,850
ガレット デュ フモワール 自家製スモークサーモン、卵、チーズ、季節の有機野菜、レモンクリーム、シードルのプルブランソース	
Galette roll camembert, jambon cru basque, salade verte, confiture de figues	¥2,350
ガレットロール カマンベール カマンベール、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	
Galette Roll saumon fumé, légumes du moment, œuf, fromage, crème fraîche	¥2,450
ガレットロール スモークサーモン スモークサーモン、卵、チーズ、旬の野菜	
Galette roll paysanne, œuf miroir, jambon blanc, fromage et légumes biologiques du jour	¥2,180
ガレットロール ペイザンヌ 卵、ハム、チーズ、本日の有機野菜	
Galette Roll salade, roquette, feta, sauce basilic, houmous, tomates séchées et herbes	¥2,180
ガレットロールサラダ ガレットロール、サラダ、ルッコラ、フェタチーズ、バジルソース、フムス、ドライトマト、ハーブ	

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	¥1,350 (Double 厚焼き) ¥1,850
Crêpe au Beurre d' Hokkaido, haricots rouge, kuromitsu, glace thé vert 北海道バターとあんこ、黒蜜、宇治抹茶アイスのクレープ	¥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, glace banane maison au rhum, sauce chocolat Valrhona Guanaja 70 %, cardamome 自家製バナナラムアイスのクレープ ヴァローナ グアナラ70%のチョコレートソース、カルダモン	¥1,850
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デザート ガレット ヴァニラアイス添え	¥1,850
Galette Espresso & Caramel Glace maison au café du Brésil de Lattest (Omotesando), sauce caramel et sucre kokutō d'Okinawa	¥1,650
エスプレッソキャラメルガレット ブラジル産コーヒー豆(Lattest表参道監修)を使用した自家製アイス、キャラメルプルサレと沖縄産黒糖	
Crème brûlée au thé de sarrasin	¥ 950
そば茶で香り付したクレームブリュレ	
Glaces du jour, deux boules	¥1,100
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	

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。



バー ア シードル ディナーメニュー

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)



MENU DU CHEF

ムニュー デュ シェフ

CIDRE + SOUPE DU JOUR + GALETTE SPÉCIALITÉ + DESSERT

¥5,480 / pers お一人様

シードル + 本日のスープ +
ガレット スペシャルティ + デザート

TTC / 税込

CIDRE シードル

Cidre brut

辛口シードル

Cidre doux

甘口シードル

Jus de pomme pétillant biologique

ノンアルコールシードル ポムピオ
(微炭酸アップルジュース)

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 以下よりお選びください

Crêpe, sauce chocolat Valrhona, glace vanille, amandes effilées

ヴァローナチョコレートのかレープ、ヴァニラアイス、スライスアーモンド

Crêpe au beurre d'Hokkaidō, sucre cassonade et sorbet maison du moment

北海道バターとカソナードシュガーのかレープ、本日の自家製ソルベ添え

Crêpe pomme-caramel et glace vanille

りんごとキャラメルのかレープ、ヴァニラアイス添え

Crêpe au Grand Marnier, glace vanille **+¥300**

グランマニエのフランベかレープ、ヴァニラアイス添え

BAR À CIDRES - CRÊPERIE LE BRETAGNE

Reservation



BOISSONS à la carte お飲み物

Coupe de champagne le verre ¥ 2,000
シャンパーニュ グラス

Cidres le verre ¥ 950~
シードル グラス

Poiré Domfront Le Doyen 4% le verre ¥ 1,100
ポワレ ドンフロンル ドワイヤン グラス

Vins (rouge / blanc) le verre ¥ 1,000~
ワイン (赤/白) グラス

Vin orange le verre ¥ 1,400
オレンジワイン グラス

Jus de Pomme Pétillant le verre ¥ 950
ポムピオ(微炭酸りんごジュース) 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) ¥ 750~
オーガニックコーヒー (ホット/アイス)

Thé Mariage Frère 各 ¥ 850
マリアージュフレールの紅茶

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。

レストラン コースメニュー

NOS MENUS

MENU TERRE OU MER ¥9,800 / pers お一人様

海の恵み または 大地の恵みコース

Entrée froide + entrée chaude + poisson ou viande + dessert

冷前菜 + 温前菜 + お魚料理 または お肉料理 + デザート

Maquereau mariné, fondant de concombre de Kaga, vinaigrette verte
鯖のマリネ 加賀太胡瓜のフォンダン 緑のピネグレット

Soupe de poisson
スープドボワソン(魚介のスープ)

Bar poêlé, pommes de terre aux truffes, sauce citronnelle ou
スズキのポワレ トリュフ風味のジャガイモ ソース・シトロネル または

Agneau rôti, légumes bio de saison, jus au thym
仔羊のロースト 季節の有機野菜 タイム風味のジュ

Dessert du jour
本日のデザート

MENU GOURMAND ¥12,800 / pers お一人様

シェフのおすすめ贅沢コース

Entrée froide + entrée chaude + poisson + viande + dessert

冷前菜+温前菜+お魚料理+お肉料理+デザート

Maquereau mariné, fondant de concombre de Kaga, vinaigrette verte
鯖のマリネ 加賀太胡瓜のフォンダン 緑のピネグレット

Moules marinières
フランス モン・サン・ミシェル湾産ムール貝のマリニエール

Bar poêlé, pommes de terre aux truffes, sauce citronnelle
スズキのポワレ トリュフ風味のジャガイモ ソース・シトロネル

Agneau rôti, légumes bio de saison, jus au thym
仔羊のロースト 季節の有機野菜 タイム風味のジュ

Dessert du jour
本日のデザート

MENU HOMARD BLEU ¥16,800 / pers お一人様

オマールブルーのコース

Entrée de homard
オマールの前菜

Homard bleu rôti
オマール ブルーの料理

Viande du jour
本日のお肉料理


Dessert du jour
本日のデザート

 +¥700 -par changement

 1マークにつき、プラス¥700で変更できます

ENTRÉE FROIDE



冷前菜

Terrine de congre, artichauts à la barigoule, sauce au cidre réduit 
長崎県対馬穴子のテリーヌ アーティーチョークのバリグール
煮詰めたシードルソース

ENTRÉE CHAUDE



温前菜


Moules marinières 
フランス モン・サン・ミシェル湾産ムール貝のマリニエール

Queue de homard grillée, farz noir en chemise de chou, jus de homard  
オマール海老の尾の身のグリルとシューファルシ ジュ・ド・オマール

PLAT

メイン

Sole meunière sauce au beurre noisette  
舌平目のムニエル 焦がしバターソース

Rumsteck de Wagyu rôti, légumes grillés, sauce au poivre 
和牛もも肉のロースト 彩り野菜のグリル ソース・ポワブル

ACCORDS METS ET VINS

ワインペアリング

Coupe de champagne et accords mets et vins
グラスシャンパン + 本日のおすすめワイン

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

¥7,000 /pers お一人様

¥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。

Ce menu est proposé par personne et ne peut être partagé.
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。

レストラン ランチメニュー

FORMULE SAINT-MALO

フォーミュル サン・マロ



AMUSE-BOUCHE + SOUPE + RISOTTO
+ POISSON + DESSERT

¥5,800 / pers お一人様

アミューズ + スープ + リゾット
魚料理 + デザート

AMUSE-BOUCHE アミューズ

SOUPE スープ

Vichyssoise - Gelée de homard aux graines de sarrasin
ヴィシソワーズ - そばの実とオマール海老のジュレとともに

RISOTTO リゾット

Risotto de sarrasin de Bretagne aux crevettes sakura
ブルターニュ産そばパスタのリゾット 桜エビ添え

POISSON 魚料理

Saumon en croûte de sarrasin, sauce beurre blanc au cidre
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

DESSERT デザート

Blanc-mange au lait de soja
豆乳のブランマンジェ

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。

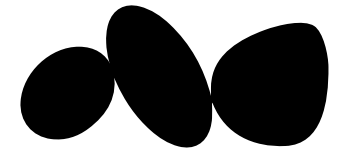
Service non compris 10%

別途サービス料としてご飲食代の10%を頂いております。

prix TTC / 表示価格は税込です。

MENU DE BRETAGNE

ムニュー ドブルターニュ



AMUSE-BOUCHE + ENTRÉE + SOUPE
+ POISSON OU VIANDE + DESSERT

¥6,800 / pers お一人様

アミューズ + 前菜 + スープ
魚料理 または肉料理 + デザート

AMUSE-BOUCHE アミューズ

ENTRÉE 前菜

Pâté breton maison
自家製ブルターニュ風パテ

SOUPE スープ

Soupe de poisson
スープ ドポワソン(魚介のスープ)

POISSON OU VIANDE 魚料理 または 肉料理

au choix
以下よりお選びください

Saumon en croûte de sarrasin,
sauce beurre blanc au cidre
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

Rôti de porc de Bretagne
ブルターニュ産豚肩ロースのロティ

DESSERT デザート

Crêpe beurre sucre
北海道産バターと砂糖のクレープ

ACCORDS METS ET CIDRES シードルペアリング

¥3,500 / pers お一人様

3 verres de cidre sélectionnés par notre sommelier pour accompagner le Menu Bretagne
コースに合わせてソムリエが厳選したシードル3杯