

ブルターニュ神楽坂 おかげさまで 30 周年



陽光あふれるプレッツカフェ農場は、約 1000 本のりんご樹の間でとそばを耕作するアグロフォレストリー農法。農場シードルは日本の各店でお楽しみいただけます。クレーピエ養成学校「ラトリエ ドゥラ クレープ」では、国家認定コースのほか半日体験もあり、ぜひご参加ください。



ブルターニュの 1996 年創業以来、ガレットやシードルを通じてブルターニュの食文化をお届けしてまいりました。皆様とともに、持続可能な農業・職人技・文化の継承を未来へつないでいきます。

bertrand larche
ベルトラン ラーシェ

BUCKWHEAT 100% “GALETTES”

ガレット - そば粉100%のクレープ

Butter brings out the flavour of ingredients; it is a taste enhancer.

In Brittany, we use butter - not olive oil - and we like our butter raw. Salted, too: salted butter is typically Breton.

風味を豊かにしてくれるバター。ブルターニュでは、オリーブオイルではなく、バターを使います。

我々ブルターニュ人は、生乳から作るバターが好きです。バターは有塩、有塩バターに限ります。これこそがブルターニュなのです。

(著書『ブレッツ カフェ』より)

GALETTE HOUSE SPECIALTIES ガレット スペシャルティ

Traditionnelle トラディショナル ¥ 2,180

Artichokes, sunny side up egg, cheese, ham, green salad

アーティチョーク、目玉焼き風タマゴ、チーズ、ジャンボンブラン(ハム)、グリーンサラダ

Maraîchère マレシエール ¥ 2,180

Artichokes, seasonal vegetables, sunny side up egg, cheese

アーティチョーク、旬の野菜、目玉焼き風タマゴ、チーズ

Bretonne ブルトンヌ ¥ 2,180

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、北海道産生クリーム、エスペレット産パプリカ

Provençale プロヴァンサル ¥ 2,180

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

Montagnarde モンタニャード ¥ 2,180

Swiss Raclette cheese, bacon, scrambled egg, fresh cream from Hokkaido

スイスのラクレットチーズ、ベーコン、かきまぜタマゴ、北海道産生クリーム

◆ **Brocéliande** ブロッセリアンド ¥ 2,480

Smoked salmon, seasonal vegetable, sunny side up egg,

cheese, fresh cream from Hokkaido

スモークサーモン、旬の野菜、目玉焼き風タマゴ、チーズ、北海道産生クリーム

◆ **Normande** ノルマンド ¥ 2,480

Raw ham from the Basque country, raw milk camembert cheese, cider jelly, green salad

バスク産生ハム、生乳から作られたカマンベール、シードルのジュレ、グリーンサラダ

◆ **Auvergnate** オーヴェルニャット ¥ 2,480

Smoked duck filet, blue cheese (Fourme d'Ambert), walnuts, acacia honey, apple, green salad

マグレド カナール(合鴨)のスモーク、ブルーチーズ、くるみ、アカシア花はちみつ、りんご、グリーンサラダ

SIDE MENU サイドメニュー

Green salad with French dressing フレンチドレッシングのグリーンサラダ ¥ 650

Green salad with Cider dressing シードルドレッシングのグリーンサラダ ¥ 650

Green salad with Mustard dressing マスタードドレッシングのグリーンサラダ ¥ 650

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。



マレシエール

THE CLASSICS ガレットクラシック

“Complète” コンプレット..... ¥1,680

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..... ¥1,750

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..... ¥1,750

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..... ¥1,750

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..... ¥1,750

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 ポムドテール シャンピニオン..... ¥1,850

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..... ¥1,850

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..... ¥1,850

Sunny side up egg, ham, cheese, 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



コンプレット オ ジャンボンクリュ

BUCKWHEAT DESSERT CRÊPE そば粉のデザート・ガレット

Hokkaido butter galette with brown sugar from Okinawa, vanilla ice cream..... ¥1,450

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

Hokkaido butter galette, acacia honey, vanilla ice cream..... ¥1,450

北海道産バターとアカシア花はちみつのガレット、ヴァニラアイス

Homemade stewed apples, vanilla ice cream, cinnamon..... ¥1,450

自家製りんごのコンポートのガレット、ヴァニラアイス、シナモン

Buckwheat honey, buckwheat ice cream, buckwheat groats..... ¥1,450

そば花はちみつ、そばのアイス、そば米のスフレ

Chocolate chips, salted butter caramel, vanilla ice cream..... ¥1,450

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

CRÊPES クレープ

THE CLASSICS クレープ クラシック

- * Hokkaido butter, brown sugar ¥ 950
北海道産バターとブラウンシュガー
- * Hokkaido butter, acacia honey ¥ 1,180
北海道産バターとアカシア花はちみつ
- * Acacia honey, lemon ¥ 1,180
アカシア花はちみつとレモン
- * Chestnut cream with rum, vanilla ice cream ^{Alc.} ¥ 1,380
ラム酒風味のマロンクリーム、ヴァニラアイス
- * Organic maple syrup, vanilla ice cream ¥ 1,380
オーガニックメープルシロップ、ヴァニラアイス
- * Hokkaido butter, jam of your choice (strawberry, fig, rhubarb, orange marmalade) ¥ 1,180
お好みのブルターニュ産 ラファエル製ジャムをお選び下さい。(苺、イチジク、リュバーブ または オレンジマーマレード)
ブルターニュ産 ラファエル製ジャム (苺、イチジク、リュバーブ または オレンジマーマレード)



北海道産バターとブラウンシュガー

Salted butter caramel was invented in Quiberon in the mid-1950s.

It has since taken on a number of new forms but will always make a great topping for dessert crêpes.

1950年代半ば、ブルターニュの小さな港町キブロンで、誰もが認めるブルターニュの名物が生まれます。

今ではさまざまなバリエーションがありますが、この塩バターキャラメルは完全にひとつの食材となりました。

国民食なる存在のお菓子として根付き、クレープの上でも完全に溶け込んでいます。(著書『プレッツカフェ』より)

HOMEMADE SALTED BUTTER CARMEL 自家製キャラメルブールサレ

- * Caramel キャラメル ¥ 1,180
Salted butter caramel of your choice (plain, orange, ginger)
自家製キャラメルブールサレ(プレーン、オレンジ、ジンジャー)
- * Vannetaise ヴァヌテーズ ¥ 1,380
Salted butter caramel of your choice (plain, orange, ginger), vanilla ice cream
自家製キャラメルブールサレ(プレーン、オレンジ、ジンジャー)、ヴァニラアイス
- Briochine ブリオシーヌ ¥ 1,480
Caramelized banana, salted butter caramel with spices, vanilla ice cream, whipped cream
バナナキャラメリゼ、スパイス風味の自家製キャラメルブールサレ、ヴァニラアイス、ホイップクリーム カレモンキャラメル
- Carrément Caramel カレモン キャラメル ¥ 1,480
Salted butter caramel, salted butter caramel ice cream, whipped cream
自家製キャラメルブールサレ、キャラメルブールサレのアイス、ホイップクリーム

APPLE りんご

- Quimpéroise カンペロワーズ ¥ 1,480
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
- Pomme miel ポム ミエル ¥ 1,480
Homemade stewed apples, acacia honey, vanilla ice cream, whipped cream
自家製りんごのコンポート、アカシア花はちみつ、ヴァニラアイス、ホイップクリーム



カンペロワーズ

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、魚介類等のアレルギー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。

CHOCOLATE チョコレート

- * **Grand Mère** グランメール ¥ 1,280
"Valrhona" chocolate chips, Hokkaido butter
 刻んだ ヴァローナチョコレート、北海道産バター
- * **Dame Blanche** ダーム ブランシュ ¥ 1,380
Chocolate, vanilla ice cream
 チョコレート、ヴァニラアイス
- Redonnaise** ルドネーズ ^{Ale} ¥ 1,480
Chocolate, chestnut cream with rum, whipped cream
 チョコレート、ラム酒風味のマロンクリーム、ホイップクリーム
- Chocolat banane** ショコラバナヌ ¥ 1,480
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
- Malouine** マルイヌ ¥ 1,480
Chocolate, caramelized almonds, vanilla ice cream, whipped cream
 チョコレート、アーモンドキャラメリゼ、ヴァニラアイス、ホイップクリーム



マルイヌ

FLAMBÉES フランベ

- Suzette** シュゼット ^{Ale} ¥ 1,680
Orange butter, orange fruit, orange peel, Grand Marnier
 オレンジバター、オレンジ、オレンジピール、グラン・マルニエ
- Duchesse Anne** ドウシエス アンヌ ^{Ale} ¥ 1,680
Homemade stewed apples, calvados-soaked raisins, calvados
 自家製りんごのコンポート、カルヴァドス漬レーズン、カルヴァドス
- Antillaise** アンティエーズ ^{Ale} ¥ 1,680
Caramelized banana, chocolate, rum
 バナナキャラメリゼ、チョコレート、ラム



シュゼット

+¥400 Extra vanilla ice cream or whipped cream ヴァニラアイス または ホイップクリーム添え

HOMEMADE ICE CREAMS & SORBETS オリジナルアイスとシャーベット

- Ice creams & sorbets, of your choice** アイスとシャーベット ¥ 850
two scoops, please select your choice 以下のメニューから2つのフレーバーをお選びください

Ice creams: buckwheat, salted butter caramel, Uji-matcha, vanilla, seasonal ice cream

アイス: そば、キャラメル プールサレ、宇治抹茶、ヴァニラ、季節のアイス

Sorbets: seasonal sorbet シャーベット: 季節のシャーベット

“DIGESTIF” ICE CREAM “食後酒”デザートアイス ^{Ale}

- “Digestif” ice cream** “食後酒”アイス ¥ 1,280
Vanilla ice cream, salted butter caramel ice cream, caramel liqueur
 ヴァニラアイス、キャラメルプールサレのアイス、キャラメルリキュール

MENU DU CHEF

シェフのおすすめ

¥ 4,980 / pers (お一人様)



✦ STARTER 前菜 *of your choice* 以下よりお選びください

Soup of the day
本日のスープ

**Homemade swordfish confit salad
with seasonal vegetables**

自家製カジキマグロのコンフィと季節野菜のサラダ

Fish soup from Brittany

フランス ブルターニュから直輸入の魚介のスープ

Homemade Brittany-style pork pâté

自家製ブルターニュ風パテ

✦ GALETTE ガレット

*Please chose among "galette house specialities".
Gallettes with ◆ marks need an extra charge.*

グランドメニューの“ガレット スペシャルティ”よりお選びください。

◆印のガレットはプラス400円になります。

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

Butter & Sugar バターと砂糖

Hokkaido butter, brown sugar
北海道産バター、ブラウンシュガー

Crêpe chocolat クレープ ショコラ

Chocolate, caramelized almonds, whipped cream
チョコレート、アーモンドキャラメリゼ、ホイップクリーム

Pomme caramel ポム キャラメル

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

Crêpe suzette クレープ シュゼット **Alc. +¥300**


Orange butter, orange fruit, orange peel, Grand Marnier
オレンジバター、オレンジ、オレンジピール、グラン・マルニエ

+¥400 Extra vanilla ice cream or whipped cream ヴァニラアイス または ホイップクリーム添え

✦ 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%
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 "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 apple juice
オーガニックアップルジュース

Alc. …アルコール使用メニュー

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、魚介類等のアレルギー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。

MENU DE BRETAGNE

ムニュー ドブルターニュ

¥ 3,980 / 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プールサレ、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。

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、魚介類等のアレルギー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。

✦ 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)



Sparkling apple juice + ¥300

Pom'Bio (0.0%)

スパークリングアップルジュース “ポム ビオ”

🌿 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)

🌿 Organic tea (hot or iced) オーガニックティー(ホット・アイス)

🌿 Café au lait (hot or iced) カフェオレ(ホット・アイス)

🌿 Iced tea au lait アイスミルクティー

🌿 Cappuccino カプチーノ

🌿 Iced lemon tea アイスレモンティー

🌿 Organic espresso オーガニックエスプレッソ

🌿 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.

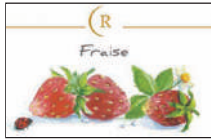
本店料理中使用蕎麦、小麦、牛乳、鶏蛋、海鮮等材料、如有過敏反応的請向店員説明。

当店のメニューにはソバ、小麦、乳、卵、魚介類等のアレルギー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。

Crêpes クレープ

Hokkaido butter crêpe with artisanal jam from Brittany ¥1,580

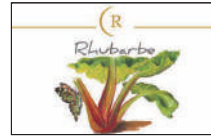
北海道産バターとブルターニュ産ラファエル製ジャム
Jam of your choice (strawberry, fig, rhubarb, orange marmalade)
好きなジャムをお選びください(苺、イチジク、リュバープ または オレンジマーマレード)



strawberry



fig



rhubarb



orange marmalade

Hokkaido butter, brown sugar ¥1,550

北海道産バターとブラウンシュガー

Caramelized banana, salted butter caramel, vanilla ice cream or whipped cream ¥1,800

バナナのキャラメリゼ、キャラメルプールサレ、ヴァニラアイス または ホイップクリーム

Homemade stewed apples, salted butter caramel, vanilla ice cream or whipped cream ¥1,800

自家製りんごのコンポート、キャラメルプールサレ、ヴァニラアイス または ホイップクリーム

Chocolate, caramelized banana, vanilla ice cream or whipped cream ¥1,800

チョコレート、バナナのキャラメリゼ、ヴァニラアイス または ホイップクリーム

Grand Marnier flambée, vanilla ice cream ^{Alc} ¥1,800

グラン・マルニエのフランベ、ヴァニラアイス

^{Alc}...アルコール使用メニュー

Buckwheat dessert crêpes そば粉100%のデザートガレット

Buckwheat galette with Hokkaido butter, brown sugar, vanilla ice cream or whipped cream ¥1,950

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 または ホイップクリーム

Buckwheat galette with chocolate chips, salted butter caramel, vanilla ice cream or whipped cream ¥1,950

刻んだチョコレートのガレット、キャラメルプールサレ、ヴァニラアイス または ホイップクリーム

Buckwheat galette with salted butter caramel, mixed berries, vanilla ice cream, whipped cream ¥1,950

キャラメルプールサレのガレット、赤いフルーツ、ヴァニラアイス、ホイップクリーム

Buckwheat galette with homemade stewed apples, vanilla ice cream, cinnamon ¥1,950

自家製りんごのコンポートのガレット、ヴァニラアイス、シナモン

Galettes そば粉100%のガレット

Sunny side up or scrambled egg, ham, cheese, green salad ¥2,080

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、グリーンサラダ

Sunny side up egg, bacon, cheese, mustard cream, green salad ¥2,180

目玉焼き風タマゴ、ベーコン、チーズ、マスタードクリーム、グリーンサラダ

Sunny side up egg, raw ham from the Basque country, cheese, Espelette pepper, green salad ¥2,180

目玉焼き風タマゴ、バスク産生ハム、チーズ、エスプレット産パプリカ、グリーンサラダ

Drink, of your choice お飲みもの 下記からお選びください



Thés Mariage Frères
マリアージュフレールの紅茶

Darjeeling Himalaya
ダージリン ヒマラヤ

Earl Grey Impérial
アールグレイ インペリアル

[☘] ...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。

- [☘] Organic coffee オーガニックコーヒー
- [☘] Café au lait カフェオレ
- [☘] Cappuccino カプチーノ
- [☘] Organic espresso オーガニックエスプレッソ
- [☘] Espresso with milk エスプレッソとミルク
- [☘] Iced coffee アイスコーヒー
- [☘] Iced café au lait アイスカフェオレ
- [☘] Organic iced tea オーガニックアイスティー
- [☘] 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

Buckwheat tea そば茶

[☘] Organic herbal tea オーガニックハーブティー
Peppermint & spearmint ペパーミント & スペアミント
Camomille カモミール

[☘] Organic apple juice
オーガニックアップルジュース

[☘] 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"



Cidre "Val de Rance" +¥300
sweet (2%) or dry (5.5%)
シードル "ヴァルド ランス"
甘口(2%)または辛口(5.5%)

SEASONAL GALETTE SET

季節のガレットセット 11:00-17:00 (Mon.-Fri. 月~金)

¥ 3,980 / pers (お一人様)



✦ STARTER 前菜

Soup of the day

本日のスープ

GALETTE ガレット

Seasonal galette please ask your waiter
スタッフにお尋ねください
季節のガレット

✦ CRÊPE クレープ

Hokkaido butter crêpe, brown sugar, seasonal ice cream

北海道産バターとブラウンシュガーのクレープ、季節のアイス

✦ DRINK お飲み物 of your choice
以下よりお選びください


NEW “Val de Rance” Cidre Rosé 2.5% +¥200

“ヴァル ドランス” シードル 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”

Organic apple juice

オーガニックアップルジュース



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%

Follow us!



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。