

# MENU DE BRETAGNE

ムニュー ド ブルターニュ  
¥ 3,800 / 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。

# DRINKS

## Soft Drinks

Organic espresso ¥650

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) ¥700

オーガニック ティー (ホット/アイス)

Mariage Frères tea (hot) ¥900

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 ¥980

ホット チョコレート

Sparkling apple juice ¥780

"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 ¥750

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 ¥2,800〜

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 ¥1,450〜

### Organic wines

自然派ワイン

glass グラス ¥1,050〜

carafe カラフ 500ml ¥4,200〜

bottle ボトル 750ml ¥5,800〜

### Organic champagne

オーガニック シャンパーニュ

bottle ボトル 750ml ¥16,800

### Gin

ジン

glass グラス ¥1,100〜

### Whisky

ウィスキー

glass グラス ¥1,400〜



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。

# 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 **¥ 2,180**

### "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 "＊")

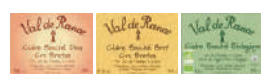
クレープ グランドメニューの＊よりお選び下さい

### 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 "ボム 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)

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。

# Galette or crêpe + Drink ティータイムセット

Please note that this menu is for one person. Sharing is not allowed.  
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。

Mon.-Fri. 月~金  
15:00 - 17:00

## Crêpes クレープ

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

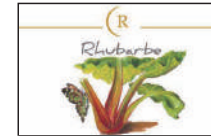
北海道産バターとブルターニュ産ラファエル製ジャム  
Jam of your choice (strawberry, fig, rhubarb, orange marmalade)  
好きなジャムをお選びください(苺、イチジク、リubarb または オレンジジャムマレード)



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, vanilla ice cream, salted butter caramel, cinnamon..... **¥1,800**

自家製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

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

## 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 homemade stewed apples, caramelized apple, salted butter caramel, vanilla ice cream, cinnamon..... **¥1,950**

自家製りんごのコンポートのガレット、りんごのキャラメリゼ、キャラメルプールサレ、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, green salad, Espelette pepper..... **¥ 2,180**

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

## 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**  
ダーージリン ヒマラヤ

**Marco Polo**  
マルコ ポーロ

...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

Matcha latte 抹茶ラテ

Iced coffee アイスコーヒー

Iced café au lait アイスカフェオレ

Iced matcha latte アイス抹茶ラテ

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 ボム 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%)

Please inform the staff of any allergies prior to ordering. 本料理中使用蕎麦、小麦、牛乳、鶏卵、海鮮等材料、如有過敏反応の請向店員説明。  
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。

# MORNING MENU

モーニングメニュー 9:00 - 11:00

## GALETTE or CRÊPE + DRINK

ガレット または クレープ + お飲み物

Please note that this menu is for one person. Sharing is not allowed.

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。

### Galettes

ガレット

Ham, sunny side up or scrambled egg, cheese, green salad .....	¥ 1,980
ジャンボン ブラン (ハム)、タマゴ (目玉焼き風 または かきまぜ)、チーズ、グリーンサラダ	
Bacon, egg, cheese, green salad .....	¥ 2,080
ベーコン、目玉焼きタマゴ、チーズ、グリーンサラダ	
Iberico sausage, cheese, green salad, mustard cream .....	¥ 2,080
イベリコソーセージ、チーズ、グリーンサラダ、マスタードクリーム	

### Crêpes

クレープ

Thick crêpe with Hokkaido butter and brown sugar .....	¥ 1,480
厚焼きクレープ、北海道産バター、ブラウンシュガー	
Thick crepe, Raphaël artisanal jam .....	¥ 1,680
(strawberry, fig, rhubarb, orange marmalade, passion fruit)	
厚焼きクレープ、ブルターニュ産 ラファエル製ジャム (苺、いちじく、リュバーク、オレンジマーマレード または パッションフルーツ)	
Thick crepe, acacia honey, lemon .....	¥ 1,680
厚焼きクレープ、アカシア花はちみつ、レモン	

+¥400 Extra vanilla ice cream, matcha ice cream or whipped cream

ヴァニラアイス、宇治抹茶アイス または ホイップクリーム添え

### Drink, of your choice

お飲み物 (以下よりお選びください)

Organic coffee (hot / iced)  
オーガニックコーヒー (ホット または アイス)

Café au lait  
カフェオレ

Iced Apple tea  
アイスアップルティー

Organic tea (hot / iced)  
紅茶 (ホット または アイス)

Cappuccino  
カプチーノ

Organic apple juice  
オーガニックアップルジュース

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.

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。

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 ..... ¥ 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 ..... ¥ 2,180

*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 ..... ¥ 2,180

*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

**Normande** ノルマンド ..... ¥ 2,480

*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 ..... ¥ 2,480

*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 ..... ¥ 2,480

*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 ..... ¥ 2,480

*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 ..... ¥ 1,680

*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 ..... ¥ 1,750

*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 ..... ¥ 1,850

*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 ..... ¥ 1,750

*Scrambled egg, ham, cheese, tomatoes*  
かきませタマゴ、ジャンボン ブラン(ハム)、チーズ、トマト

**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 ..... ¥ 1,850

*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** ..... ¥ 950  
北海道産バターとブラウンシュガー

\* **Hokkaido butter, brown sugar from Okinawa** ..... ¥ 980  
北海道産バターと沖縄産黒糖

\* **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** <sup>Alc</sup> ..... ¥ 1,380  
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)** ..... ¥ 1,180  
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 ..... ¥ 1,380  
*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 ..... ¥ 1,380  
*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 ..... ¥ 1,480  
*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 ..... ¥ 1,480  
*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 ..... ¥ 1,480  
*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

**Suzette** シュゼット <sup>Alc</sup> ..... ¥ 1,680  
*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 ..... ¥ 1,580  
*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

<sup>Alc</sup> …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 ..... ¥ 1,580  
*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 ..... ¥ 1,580  
*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