ル ブルターニュ神楽坂
おかげさまで 30 周年



陽光あふれるブ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。





ル 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 larcher

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

GALETTE HOUSE SPECIALTIES ガレット スペシャリテ


マレシェール

Traditionnelle トラディッショナル ..... ¥ 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 マレシェール ..... ¥ 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、エスプレット産パプリカ

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

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。

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、オリーヴオイルではなく、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）

THE CLASSICS ガレットクラシック

Complète コンプレット ..... ¥ 1,680
Sunny side up egg, ham, cheese
目玉焼き風タマゴ、ジャンボン ブラン（ハム）、チーズ

Galette légume ガレット レギューム ..... ¥ 1,980
Sunny side up egg, ham, cheese, vegetable of the day
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


ガレット バスク

Galette“Basque” ガレット バスク ..... ¥ 1,980
Sunny side up egg, raw ham from the Basque country, chorizo, cheese, Espelette pepper
目玉焼き風タマゴ、バスク産生ハム、チョリソ、チーズ、エスプレット産パプリカ

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

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 ブールサレのガレット、ヴァニラアイス

CRÊPES クレープ



北海道産バターとブラウンシュガー

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)

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『ブレッツ カフェ』より）

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



カレモン キャラメル

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

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



カンペロワーズ

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

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。

CHOCOLATE チョコレート


マルイーヌ

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 Alc. ..... ¥ 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 ショコラバナーヌ ..... ¥ 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 マルイーヌ ..... ¥ 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

FLAMBÉES フランベ


シュゼット

Suzette シュゼット Alc. ..... ¥ 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 ドゥシェス アンヌ Alc. ..... ¥ 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 Alc. ..... ¥ 1,680
Caramelized banana, chocolate, rum
バナナキャラメリゼ、チョコレート、ラム

+¥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 ブールサレ、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 Alc.

“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、キャラメルブールサレのアイス、キャラメルリキュール

Alc.…アルコール使用メニュー

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

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 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

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".
Galettes with ◆ marks need an extra charge.

グランドメニューの"ガレット スペシャリテ"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.
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。

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, Iberico chorizo, onion confit with cider, cheese, mustard cream
目玉焼き風タマゴ、イベリコチョリソ、オニオンのシードルコンフィ、チーズ、マスタードクリーム

DESSERT デザート *of your choice* 以下よりお選びください

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、季節のアイス

or
または

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

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 “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。

LUNCH ランチ

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)



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 expresso** 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。

ガレット または クレープ　お飲みもの
Galette or crêpe + Drink　ティータイムセット

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)
お好きなジャムをお選びください(苺、イチジク、リュバーブ または オレンジマーマレード)



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、キャラメルブールサレ、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、キャラメルブールサレ、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、キャラメルブールサレ、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
キャラメルブ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 expresso* オーガニックエスプレッソ
- *Expresso 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%)

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、魚介類等のアレルゲン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。

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*
季節のガレット　スタッフにお尋ねください

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、鸡蛋、海鲜等材料、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。