MENU D'AUTOMNE

ムニュー ドトンヌ

¥ 3,800 / pers（お一人様）

11:00〜

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.



SOUP スープ +¥450

Pumpkin potage
かぼちゃのポタージュ

GALETTE ガレット

Smoked salmon, sunny side-up egg, cheese, seasonal mushrooms sautéed, cream, black pepper
スモークサーモン、目玉焼き風タマゴ、チーズ、キノコのポワレ、クレームブルトン、ブラックペッパー

CRÊPE クレープ

of your choice
以下よりお選びください

Hokkaido butter crêpe, Okinawa black sugar
北海道産バターと沖縄産黒糖

+¥200 Extra chestnut ice cream マロンのアイス

DRINK お飲みもの

of your choice
以下よりお選びください

Cidre "Val de Rance" (sweet 2%, dry 5.5%, organic 4%)
シードル "ヴァル ド ランス"（甘口２%、辛口5%、オーガニック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

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。

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 "Val de Rance" Pom'bio ¥780
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

Reservation
ご予約

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〜

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 (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）
- **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。

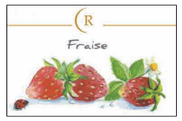
ガレット または クレープ ＋ お飲みもの
Galette or crêpe + Drink ティータイムセット

Mon. - Fri. 月 ～ 金
15:00 - 17:00

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。

Crêpes クレープ

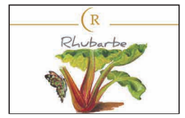
Hokkaido butter crêpe with artisanal jam from Brittany ¥1,580
北海道産バターとブルターニュ産ラファエル製ジャム
Jam of your choice (strawberry, fig, rhubarb, orange marmalade)
お好きなジャムをお選びください（苺、イチジク、リュバーブ または オレンジマーマレード）



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, 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、キャラメルブールサレ、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 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、キャラメルブールサレ、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 expresso* 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 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。

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 scrumbled 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、リュバーブ、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。

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 スペシャリテ

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

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 プラン(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、かきまぜタマゴ、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 かきまぜ)、ジャンボン プラン(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 プラン(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 プラン(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 プラン(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
かきまぜタマゴ、ジャンボン プラン(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
かきまぜタマゴ、ジャンボン プラン(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、ジャンボンプラン(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** Alc. ¥ 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** ¥ 1,180
(strawberry, fig, rhubarb, orange marmalade, passion fruit)
お好みのブルターニュ産 ラファエル製ジャムをお選びください。
(苺、いちじく、リュバーブ、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
自家製キャラメルブールサレ、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、自家製キャラメルブールサレ、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

Suzette　シュゼット Alc. ¥ 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

Alc.…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 ブ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、キャラメルブールサレ、シナモン