バー ア シードル グランドメニュー

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
水ー日	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 piéce), vinaigre balsamique blanc, echalote, kombu ¥950
生牡蠣(1ピース) ホワイトバルサミコ、エシャロット、昆布

Salade verte et légumes biologiques de saison, vinaigrette au cidre ¥1,800
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

Saumon mariné "maison" ¥1,800
自家製サーモンのマリネ

Pâté breton maison, pickles maison au cidre ¥1,800
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

Assortiment de charcuterie ¥1,950
シャルキュトリーの盛り合わせ

PLATS CHAUD
温かいお皿

Noix de St-Jacques au beurre d'algues maison ¥2,180
帆立貝のポワレ、自家製海藻バター風味

Cocotte du moment　*demander au serveur ¥2,850
旬のココット料理　スタッフにお尋ねください

AMUSE GALETTES
おつまみ ガレット

Amuse galette beurres de sardine au piment d'Espelette ¥1,480
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

Amuse galette chorizo Iberico, fromage ¥1,480
イベリコチョリソ、チーズのアミューズガレット

Reservation

GALETTES SPÉCIALITÉS
ガレット スペシャリテ

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 périgord　*Filet de canard japonais, écrasé de pommes de terre, maitake sauté, betterave, figue séchée, sauce au vin rouge et cassis.* ¥2,850
ガレット ペリゴール　国産鴨のフィレ、ジャガイモのエクラゼ、舞茸のソテー、ビーツ、ドライいちじく、赤ワインとカシスのソース

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、シードルのブールブランソース

Galette roll homard, homard, bisque de homard, sauce miso et yuzu, avocat, céleri, pomme ¥3,800
ガレットロール オマール　オマール海老、オマール海老のビスク、味噌と柚子のソース、アボカド、セロリ、りんご

Galette roll camenbert, 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,oeuf, 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, 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

DESSERTS
デザート

Crêpe de saison ¥1,850
季節のクレープ
*demander au serveur　*スタッフにお尋ねください

Crêpe au beurre "Bordier", sucre roux ¥1,350　(Double 厚焼き) ¥1,850
ボルディエ製バターとブラウンシュガーのクレープ

Crêpe au Beurre d' Hokkaido, haricots rouge, kuromitsu, glace thé vert ¥1,850
北海道バターとあんこ、黒蜜、宇治抹茶アイスのクレープ

Crêpe ou Grand marnier, glace vanille ¥1,850
グランマニエのフランベクレープ、ヴァニラアイス添え

Crêpe, glace banane maison au rhum, sauce chocolat Valrhona Guanaja 70 %, cardamome ¥1,850
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

Galette tatin, pomme caramélisée, glace vanille, caramel beurre salé maison ¥1,850
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のデザート ガレット ヴァニラアイス添え

Galette Expresso & 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、キャラメルブー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 ランチメニュー

DÉJEUNER

ランチ

Mar-Dim　水ー日
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 スペシャリテ ＋ 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
自家製キャラメルブールサレのクレープ、
ヴァニラアイス添え

バー ア シードル ティータイムメニュー

PAUSE CAFÉ

ティータイム　«カフェ&バー»

BAR À CIDRES -
CRÊPERIE LE BRETAGNE

Reservation



写真はイメージです

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
ボ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のデザートガレット 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) オーガニックコーヒー（ホット / アイス）	¥ 750	Expresso biologique オーガニックエスプレッソ	¥ 750
Café crème カフェラテ	¥ 800	Cappuccino カプチーノ	¥ 800
Café au lait de soja 豆乳ラテ	¥ 850	Thé Mariage Frère マリアージュフレールの紅茶	各 ¥ 850
Tisane Le Bretagne ブルターニュ オリジナル ハーブティー	¥ 850	Thé Sarrasin そば茶	¥ 850

AU VERRE
グラスドリンク

CIDRES, VINS ET BIÉRES　シードル、ワイン、ビール

Cidres シードル	le verre グラス	¥ 1,100〜	Val de Rance cidre pression ヴァル ドランス ドラフトシードル		¥ 950
Coupe de champagne シャンパーニュ	le verre グラス	¥ 2,000	Vins (rouge / blanc) ワイン（赤/白）	le verre グラス	¥ 1,000〜
"Telenn Du" Bière au blé noir テレンデュ ブルターニュ産そばビール		¥ 1,450	Heartland ハートランド / キリン		¥ 1,000

バー ア シードル ディナーメニュー

DÎNER ディナー

Mar-Dim 水ー日
17:30-23:00 (L.O.22:00)
BAR TIME 21:00-23:00 (L.O.22:30)

BAR À CIDRES -
CRÊPERIE LE BRETAGNE

Reservation



MENU DU CHEF
ムニュー デュ シェフ

**CIDRE + SOUPE DU JOUR +
GALETTE SPÉCIALITÉ + DESSERT**
**シードル ＋ 本日のスープ ＋
ガレット スペシャリテ ＋ デザート**

¥5,480 / pers お一人様

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 ポムビオ
(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"
ガレットスペシャリテ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
りんごとキャラメルのクレープ、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クレープ、ヴァニラアイス添え

BOISSONS à la carte お飲み物

Coupe de champagne シャンパーニュ	le verre グラス	¥ 2,000	Vins (rouge / blanc) ワイン（赤/白）	le verre グラス	¥ 1,000〜
Cidres シードル	le verre グラス	¥ 950〜	Vin orange オレンジワイン	le verre グラス	¥ 1,400
Poiré Domfront Le Doyen 4% ポワレ ドンフロン ル ドワイヤン	le verre グラス	¥ 1,100	Jus de Pomme Pétillant ポムビオ(微発泡りんごジュース)	le verre グラス	¥ 950

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) オーガニックコーヒー（ホット / アイス）	¥ 750〜	Thé Mariage Frère マリアージュフレールの紅茶	各 ¥ 850

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

Amuse-bouche + Le crustacé du jour+ Moules marinières
+ Un plat principal au choix+ Dessert du jour

アミューズ＋本日の甲殻類料理＋モンサンミッシェル産ムール貝のマリニエール
＋お選びいただけるメインディッシュを一皿＋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

Amuse-bouche + Le crustacé du jour+ Moules marinières
+ Deux plats principauxau choix+ Dessert du jour

アミューズ＋本日の甲殻類料理＋モンサンミッシェル産ムール貝のマリニエール
＋お選びいただけるメインディッシュを二皿＋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 + Homard rôti + Viande du jour + Dessert du jour

オマールの前菜＋オマールの料理＋本日のお肉料理＋本日のデザート

ACCORDS METS ET VINS
ワインペアリング

Selon les plats,
nous vous proposerons une sélection de vins.
お料理に合わせて、おすすめのワインをご紹介いたします。

Coupe de champagne et accords mets et vins　¥7,000 /pers お一人様
グラスシャンパン ＋ 本日のおすすめワイン　¥8,500 /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。

LA SÉLECTION
ラ・セレクション　+¥700 par changement　メニュー内容を1マークにつき、プラス¥700で変更できます

LE CRUSTACÉ DU JOUR
本日の甲殻類料理

Rémoulade de crabe et céleri-rave, pomme marinée, vinaigrette au citron vert, huile de crustacés
ズワイガニと根セロリのレムラード紅玉リンゴのマリネライムのビネグレット甲殻類のオイル

ENTRÉE
前菜

*Les moules marinières peuvent être remplacées.
ムール貝のマリニエールは変更できます

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

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

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

Cotriade bretonne
ブルターニュ伝統の魚介料理コトリアード

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

Agneau rôti aux algues, champignons et purée d'ail, jus d'agneau
オーストラリア産仔羊セル・ダニョーのロースト海藻風味 キノコ ニンニクのピュレ 仔羊のジュ

Joues de boeuf braisées au vin rouge, purée de carottes
和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 人参のピュレ カシスの香り

DESSERT
デザート

Dessert du jour
本日のデザート

*Veuillez demander à notre équipe.　スタッフにお尋ねください

Crêpe flambée au Grand Marnier, glace à la 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

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 **¥5,800 / pers お一人様**
+ASPIC DE LÉGUMES À LA BRETONNE
+SOUPE DE SARRASIN
+EN CROÛTE MAISON *au choix*
+DESSERT *au choix*

アミューズ＋昆布だしで固めた野菜のゼリー寄せブルターニュ風
＋そば米のスープ シードルのレディクション
＋自家製のアンクルート をお選びください
＋デザート をお選びください

MENU DE BRETAGNE

ムニュー ド ブルターニュ

AMUSE-BOUCHE ＋PÂTÉ BRETON MAISON **¥7,800 / pers お一人様**
+SOUPE DE POISSON
+RISOTTO DE SARRASIN DE BRETAGNE AUX CREVETTES SAKURA
+EN CROÛTE MAISON *au choix*
+DESSERT *au choix*

アミューズ＋自家製ブルターニュ風パテ
＋魚介類のスープ
＋ブルターニュ産そばパスタのリゾット桜エビ添え
＋自家製のアンクルート をお選びください
＋デザート をお選びください

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 より

Veuillez 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。**

LA SÉLECTION ラ・セレクション

Modification du menu: supplément de +¥700
メニュー内容を プラス¥700で追加変更できます

ENTRÉE 前菜

Aspic de légumes à la bretonne
昆布だしで固めた野菜のゼリー寄せブルターニュ風

Pâté breton maison
自家製ブルターニュ風パテ

SOUPE スープ

Soupe de sarrasin
そば米のスープシードルのレディクション

Soupe de poissons de Bretagne
ブルターニュ風魚介類のスープ

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

EN CROÛTE MAISON 自家製のアンクルート

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ールブランソース

Joue de porc en croûte de sarrasin, Jus de thym
国産豚ホホ肉のガレット包みポム・エクラゼ、リンゴのコンポート、タイム風味のジュ

Saint-Jacques en croûte de sarrasin, sauce gribiche
帆立貝のそばガレット包みマッシュルームのジュで炊いたブルグール グリビッシュソース

DESSERT デザート

Blanc-manger au thé de sarrasin
そば茶で香り付けしたブランマンジェ

Crêpe beurre-sucre
北海道産バターと沖縄県産黒糖のクレープ

Crêpe flambée au Grand Marnier, glace à la 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