

Gourmande Lunch グルマンド ランチ

2名様以上なら!
シエアがおすすめ!

2300yen〜
(税込2530円)

A ドリンク + スープ +

15品目の
ガーデンサラダ
OR
本日の
前菜盛り合わせ

ロティサリーチキン
OR
好きなガレット

2000yen〜
(税込2200円)

B ドリンク + スープ +

ロティサリーチキン
OR
好きなガレット

どちらかをお選びください

1 ドリンク をお選びください



- ・グラスビール (ハイネケン)
- ・スパークリングワイングラス
- ・シードル
- ・グラスワイン (白・赤)
- ・自家製サングリア (白・赤)

+200円
(税込2200円)

で乾杯!

+100円
(税込1100円)

- ・【自家製】レモネード
- ・ワインリーコだわりのブドウジュース (白・赤)

- ・コーヒー (ホット or アイス)
- ・紅茶 (ホット or アイス)
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース

2 【15品目のガーデンサラダ】 OR 【本日の前菜盛り合わせ】 をお選びください

3 【ロティサリーチキン】 OR 【ガレット】 をお選びください



【国産】みちのく清流鶏をたっぷりのハーブで2日間マリネし、店内にあるロティサリーマシーンでゆっくり回転させながら、一羽丸ごとじっくり低温炙り焼き。香ばしく焼き上がった皮にハーブの香り... しっかりとジューシーが自慢の**Le Coq Roti** 看板メニュー!

厳選! みちのく清流鶏の
ロティサリーチキン 4ピース

+100円
(税込1100円)

*付け合わせをお選びください フライドポテト または ライス 大盛り無料!



あまおうと【スペイン産】18ヶ月熟成ハモンセラーノ、【北海道産】リコッタチーズのガレット - 自家製フランボワーズドレッシング -

【卵・グリエールチーズ・あまおう・ミニトマト・ハモンセラーノ・ペセリーフ・リコッタチーズ・いちごソース・フランボワーズドレッシング】



【スペイン産】18ヶ月熟成ハモンセラーノとたっぷりマッシュルームのガレット

【卵・グリエールチーズ・スペイン産18ヶ月熟成プロシュート・マッシュルーム・パルミジャーノ】



メカジキの自家製コンフィとセミドライトマトのガレット

【卵・グリエールチーズ・メカジキ・セミドライトマト・グッピー・オレガノ・パセリ】



桜チップ燻製帆立とセミドライトマトのガレット

【卵・グリエールチーズ・燻製帆立・セミドライトマト・ミニオンシードル・アンチョビ】



自家製! サーモンマリネとスモーククリーム・ルッコラのガレット

【卵・グリエールチーズ・サーモン・スモーククリーム・ルッコラ・森玉ねぎ】



自家製! サーモンマリネとルッコラ・レモンのガレット

【卵・グリエールチーズ・サーモンマリネ・ルッコラ・レモンコンフィ・森玉ねぎ】



みちのく清流鶏とたっぷりキノコのクリームガレット

【卵・グリエールチーズ・チキン・5種のキノコ・生クリーム・万葉ねぎ】



鴨とローストアップルのガレット - パルミジャーノ

【卵・グリエールチーズ・鴨・ローストアップル・パルミジャーノ・ピスタチオペースト】



ローズマリー香る自家製サルシッチャとトマトのガレット

【卵・グリエールチーズ・サルシッチャ・ローズマリー・トマト・玉ねぎ・パセリ】



プロバンスサル

【卵・グリエールチーズ・ハム・トマト・オニオンシードル・アンチョビ・プロバンス風ハーブ】



コンブレット

【卵・ハム・チーズ】

4 お好きなデザート

+500円
(税込560円)



クレマカタラーナ



ベリー! ベリー!! ベリー!!! デザートガレット



シナモン香る焼きリンゴとほろ苦塩キャラメルソース



2層のしっとりショコラケーキ



ヌガーグラッセ



バナナのキャラメリゼとパナリアイスのガレット - ベーゼルナッツとココアのソース



マロンアイスとうま酒の焼いた大人モンブラン



クーベルチュールチョコレート濃厚ショコラソース



サクサク! プラリネアモンド

そば粉を使ったガレットと同じ鉄板で焼いています。アレルギーの方はご注意ください。

食後にどうぞ

+200円 (税込2200円)

コーヒー・紅茶 追加OK

