

Gourmande Lunch グルマンド ランチ

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~)

平日限定!

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

クラフトビール 10種
別紙ビールチャートOマークよりお選びください

+300円 (税込330円)

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

+200円 (税込220円)

・【自家製】レモネード
・ワイナリーこだわりのブドウジュース (白or赤)

+100円 (税込110円)

・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... じっくりジューシーが自慢のLe Goq Roti 看板メニュー!

+100円 (税込110円)

厳選! みちのく清流鶏の
ロティサリーチキン 4ピース

*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!

NO.2

+100円 (税込110円)

SEASONAL
シャインマスカットとナガリパルメザン、
【スペイン産】18ヶ月熟成ハモンセラーノ、
ゴルゴンゾーラのガレット
-【マダガスカル産】バニラビーンズと白ワインのクリームソース-
【部・グリエールチーズ・シャインマスカット・ナガリパルメザン・ペビーリーフ・ハモンセラーノ・ゴルゴンゾーラ・白ワインクリームソース】

NO.3

+100円 (税込110円)

SEASONAL
トリュフ香る自家製サーモンマリネと
シャンピニオンクリームガレット
【部・グリエールチーズ・サーモンマリネ・マッシュルーム・香玉ねぎ・きのこクリームソース・トリュフオイル】

+100円 (税込110円)

【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
【部・グリエールチーズ・スペイン産18ヶ月熟成ハモンセラーノ・マッシュルーム・パルメザン】

+100円 (税込110円)

鶏と
ローストアップルのガレット・パルメザンソース
【部・グリエールチーズ・鶏・ローストアップル・パルメザン・ピッツァペッパー】

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
【部・グリエールチーズ・メカジキ・セミドライトマト・タッパー・オレガノ・パセリ】

海老と3種キノコの
ブルギニオン風ガレット
【部・グリエールチーズ・海老・キノコ・香草・バター・タッパー】

みちのく清流鶏と
たっぷりキノコの
クリームガレット
【部・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】

+100円 (税込110円)

自家製!サーモンマリネと
ルッコラ・レモンのガレット
【部・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・香玉ねぎ】

プロバンス
【部・グリエールチーズ・ハム・トマト・オニオン・パルメザン・アンチョビ・プロバンス風ハーブ】

コンプレット
【部・ハム・チーズ】

4 お好きなデザート

+500円 (税込550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

ほろいむさうっとりバスクチーズケーキ
マルドンの塩キャラメル

バナナのキャラメリゼと
パナアイスガレット
-ペーセルナッツとココアのソース-

シナモン香る焼きリンゴと
ほろ苦塩キャラメルソース

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!プラリネアーモンド

2層のしっとりショコラケーキ

ヌガーグラス

食後にどうぞ +200円 (税込220円)
コーヒー・紅茶 追加OK

そば粉を使ったガレットと同じ製法で使っています。アレルギーの方はご注意ください。