

# 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C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

原材料に  
【そば粉】  
を含まず



**NO.1**  
【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炭焼き。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!

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110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♪



SEASONAL

+100円  
(税込110円)

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  
・自家製フランポワーズドレッシング

【※・グリエールチーズ・あまおう・ミニトマト・ハモンセラーノ・ペビーリーフ・リコッタチーズ・いちごソース・フランポワーズドレッシング】



SEASONAL

+100円  
(税込110円)

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

【※・グリエールチーズ・サーモンマリネ・マッシュルーム・豪玉ねぎ・きのこクリームソース・トリュフオイル】



【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

【※・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】



糖とローストアップルのガレット

【※・グリエールチーズ・糖・ローストアップル・パルメスコ・ペンクペッパー】



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

【※・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

【※・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

【※・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】



自家製!サーモンマリネと  
ルッコラ・レモンのガレット

【※・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・赤玉ねぎ】



プロバンス

【※・グリエールチーズ・ハム・トマト・オニオンジャム・アンチョビ・プロバンス風ハーブ】



コンプレット

【※・ハム・チーズ】

## 4 お好きなデザート

デザートと  
コーヒーまたは紅茶のセット

+590円  
(税込649円)

デザートのみ

+390円  
(税込429円)



ほろ香いしるわせ  
うっとりバスクチーズケーキ  
-マカドの魔法-



クレマカタラーナ



ヌガーグラッセ



2層のしっとりショコラケーキ