

WEEKDAY LUNCH MENU

平日 11:30-15:30(L.O.14:30)

A SET	DRINK + SOUP + ドリンク + スープ +	OR	GOURMET SALAD GRILLED DUCK & MUSHROOMS -HOMEMADE DRESSING- APPLE・VEGGIE・BALSAMIC 合鴨グリルとマッシュルームの グルメサラダ -自家製ドレッシング-& バルサミコ	OR	ROAST BEEF SALAD -HOMEMADE DRESSING- 【国産】黒毛和牛の しゃりローストビーフサラダ -自家製ドレッシング-	+	GALETTE ガレット
B SET	DRINK + ドリンク +	OR	SOUP スープ	OR	MINI SALADA ミニサラダ	+	GALETTE ガレット

【ガレットランチセット】 GALETTE LUNCH SET

セット内容をお選びください。

『そば粉』『塩』『水』だけのシンプルかつ、こだわりの素材を使用し、フランスから直輸入したガレット専用の鉄板で焼き上げます。高温で焼き上げることで、『パリッ』『モチッ』のフランスガレットならではの食感をお楽しみいただけます。

▷そば粉は、北海道多度志産、北早稲種を100%使用、蕎麦本来の香りを感じられる、挽きぐるみ製法。

▷塩は、旨みのミネラルがたっぷりの、グランド岩塩を使用。

▶チーズはクリーミーで芳醇なコクがあるグリエールチーズを使用。



原材料に【そば粉】を含みます



SEASONAL
"AMAOU" STRAWBERRY, SPANISH JAMON SERRANO & RICOTTA CHEESE
 -FRAMBOISE DRESSING-
 あまおうと
 【スペイン産】18ヶ月熟成ハモンセラノ、
 【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・ハモンセラノ・ペビーリーフ・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】

A SET 2,680yen (税込 2,948yen) **B SET** 2,380yen (税込 2,618yen)



SEASONAL
HOMEMADE MARINATED SALMON & CHAMPIGNON CREAM
 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
 【卵・グリエールチーズ・サーモンマリネ・マッシュルーム・赤玉ねぎ・きのこクリームソース・トリュフオイル】

A SET 2,680yen (税込 2,948yen) **B SET** 2,380yen (税込 2,618yen)



NEW
BELLOTA, SMOKED NUTS & RAISIN CONFIT
 【スペイン産】最高峰 24 ヵ月熟成
 イベリコ・ベジョータ
 燻製ナッツとレーズンコンフィのガレット
 【卵・グリエールチーズ・イベリコ生ハム・燻製ミックスナッツ・レーズンコンフィ・セルバチコ・蜂蜜・ピンクペッパー】

A SET 2,580yen (税込 2,838yen) **B SET** 2,280yen (税込 2,508yen)



SPANISH JAMON SERRANO & MUSHROOMS
 【スペイン産】18ヶ月熟成ハモンセラノと
 たっぶりマッシュルームのガレット
 【卵・グリエールチーズ・ハモンセラノ・マッシュルーム・パルミジャーノ・グランド塩】

A SET 2,480yen (税込 2,728yen)
B SET 2,180yen (税込 2,398yen)



DUCK & ROAST APPLE -BALSAMIC SAUCE-
 鴨とローストアップルのガレット
 -バルサミコソース-
 【卵・グリエールチーズ・鴨・ローストアップル・バルサミコ・ピンクペッパー】

A SET 2,480yen (税込 2,728yen)
B SET 2,180yen (税込 2,398yen)



HOMEMADE MARINATED SALMON, ARUGULA & LEMON
 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・赤玉ねぎ】

A SET 2,480yen (税込 2,728yen)
B SET 2,180yen (税込 2,398yen)



SHRIMP & MUSHROOMS BOURGUIGNON
 海老と3種キノコのブルギニオン風ガレット
 【卵・グリエールチーズ・海老・キノコ・香草バター・クッパー】

A SET 2,480yen (税込 2,728yen)
B SET 2,180yen (税込 2,398yen)



GRILLED CHICKEN, MUSHROOMS & LEMON
 グリルチキンと3種キノコのレモンガレット
 【卵・グリエールチーズ・グリルチキン・キノコ・レモン】

A SET 2,380yen (税込 2,618yen)
B SET 2,080yen (税込 2,288yen)



HOMEMADE DRIED TOMATO & ONIONCIDER COMPLET
 自家製ドライトマトとオニオンシードルの
 コンプレット
 【卵・ハム・グリエールチーズ・ドライトマト・オニオンシードル】

A SET 2,280yen (税込 2,508yen)
B SET 1,980yen (税込 2,178yen)



COMPLET
 ガレットの王道 コンプレット
 【卵・ハム・グリエールチーズ】

A SET 2,100yen (税込 2,310yen)
B SET 1,800yen (税込 1,980yen)



LUNCH SET DRINK ; ランチセットドリンク

- | | |
|---|---|
| COFFEE (Hot or Ice)
コーヒー (ホット or アイス) | GRAPEFRUIT JUICE
グレープフルーツジュース |
| TEA (Hot or Ice)
紅茶 (ホット or アイス) | ORANGE JUICE
オレンジジュース |

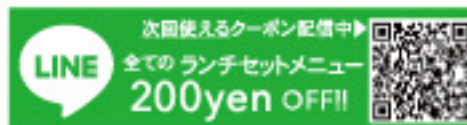
+300yen (税込 330yen) で、グレードUP!

- | | |
|--|--|
| ALCOHOL DRINK | HOMEMADE JUICE |
| TODAY'S CIDER
本日のシードル | LEMONADE
自家製レモネード |
| LUNCH GLASS WINE
RED/WHITE
ランチグラスワイン 赤 or 白 | BLOOD ORANGE LEMONADE
自家製ブラッドオレンジレモネード |
| LUNCH GLASS BEER
ランチグラスビール | APPLE LEMONADE
自家製アップルレモネード |
| LUNCH SPARKLING WINE
ランチスパークリングワイン | GINGER ALE
自家製ジンジャーエール |

【“ふるふわ”パンケーキ】と【デザート】は別紙 **DESSERT MENU** をご覧ください!

WEEKDAY LUNCH MENU

平日 11:30-15:30(L.O.14:30)



A SET
DRINK + **SOUP** +
 ドリンク + スープ +
APPETIZER
ASSORTED
 前菜盛り合わせ **OR**
GOURMET SALAD
GRILLED DUCK & MUSHROOMS
 -HOMEMADE DRESSING-
 APPLE・VEGGIE・BALSAMIC
 合鴨グリルとマッシュルームの
 グルメサラダ
 -自家製ドレッシング-& バルサミコ **OR**
ROAST BEEF SALAD
 -HOMEMADE DRESSING-
 【国産】黒毛和牛の
 じっくりローストビーフサラダ
 -自家製ドレッシング- + **MAIN DISH**
 メイン料理

B SET
DRINK + **SOUP** **OR** **MINI SALADA** + **MAIN DISH**
 ドリンク + スープ **OR** ミニサラダ + メイン料理

【生パスタランチセット】
PASTA LUNCH SET
 セット内容をお選びください。

EXTRA SERVING
 パスタ大盛り +181yen
(税込 209yen)

WEEKLY PASTA ; 週替わり生パスタ
E.G.) TOMATO BASE
SHRIMP & ZUCCHINI -YUZU FLAVOR-
 例) 小エビとズッキーニのトマトソースパスタ - 柚子の香り -
A SET 1,846yen (税込 2,030yen) **B SET** 1,545yen (税込 1,700yen)

【グルメミートセット】
GOURMET MEAT SET [RICE 付き]
 セット内容をお選びください。

WEEKLY MEAT ; 週替わりミート
E.G.) PROSCIUTTO CREAM CROQUETTE
 例) 生ハムのクリームコロッケ
A SET 1,937yen (税込 2,130yen) **B SET** 1,636yen (税込 1,800yen)

CHICKEN OVER RICE
ORIENTAL STYLE
 オリエンタル風チキンオーバーライス
A SET 1,937yen (税込 2,130yen) **B SET** 1,636yen (税込 1,800yen)



- TOMATO BASE**
- POMODORO SHRIMP & CHERRY TOMATOES**
 ガーリックシュリンプと
 チェリートマトのポモドーロ
A SET 2,028yen (税込 2,230yen) **B SET** 1,727yen (税込 1,900yen)
 - PUTTANESCA TUNA, BLACK OLIVES, EGGPLANT**
 プッタネスカ
 ツナ・黒オリーブ・ナスのトマトソースパスタ
A SET 1,937yen (税込 2,130yen) **B SET** 1,636yen (税込 1,800yen)

- HOMEMADE MEAT SAUCE**
 【国産】牛ゴロゴロ
 自家製ミートソースパスタ
A SET 2,100yen (税込 2,310yen) **B SET** 1,800yen (税込 1,980yen)
- AMATRICIANA THICK SLICED BACON & ONION**
 アマトリチャーナ
 厚切りベーコン・オニオンの
 トマトソースパスタ
A SET 1,937yen (税込 2,130yen) **B SET** 1,636yen (税込 1,800yen)



- CREAM BASE**
- THICK SLICED BACON CARBONARA**
 -PARMIGIANO REGGIANO-
 厚切りベーコンのカルボナーラ
 -たっぷりパルミジャーノがけ-
A SET 2,028yen (税込 2,230yen) **B SET** 1,727yen (税込 1,900yen)
 - CREAM BASE SALMON & SPINACH**
 サーモンとほうれん草の
 クリームパスタ
A SET 1,937yen (税込 2,130yen) **B SET** 1,636yen (税込 1,800yen)

- MUSHROOMS CAPERS & TRUFFLE OIL**
 トリュフ香るたっぷりキノコとケッパーの
 クリームパスタ
A SET 2,100yen (税込 2,310yen) **B SET** 1,800yen (税込 1,980yen)



- OIL BASE**
- PEPERONCINO KARASUMI SHIRASU & KUJO-NEGI**
 カラスミ・釜揚げしらす・九条ネギの
 ペペロンチーノ
A SET 2,028yen (税込 2,230yen) **B SET** 1,727yen (税込 1,900yen)

【“ふるふわ”パンケーキ】と【デザート】は
 別紙 **DESSERT MENU** をご覧ください!



※ランチセットの方はこちらからお選びください

LUNCH SET DRINK
 ; ランチセットドリンク

COFFEE (Hot or Ice)
 コーヒー (ホット or アイス)

TEA (Hot or Ice)
 紅茶 (ホット or アイス)

GRAPEFRUIT JUICE
 グレープフルーツジュース

ORANGE JUICE
 オレンジジュース

+300yen (税込 330yen) で、**グレードUP!**

ALCOHOL DRINK

- TODAY'S CIDER**
 本日のシードル
- LUNCH GLASS WINE**
 RED/WHITE
 ランチグラスワイン 赤 or 白
- LUNCH GLASS BEER**
 ランチグラスビール
- LUNCH SPARKLING WINE**
 ランチスパークリングワイン

HOMEMADE JUICE

- LEMONADE**
 自家製レモネード
- BLOOD ORANGE LEMONADE**
 自家製ブラッドオレンジ
 レモネード
- APPLE LEMONADE**
 自家製アップルレモネード
- GINGER ALE**
 自家製ジンジャーエール

個別会計の際は、現金またはPayPayでお願いしております

HOLIDAY LUNCH MENU

A OR **B** どちらかお選びください。



A SET

DRINK + SOUP +
ドリンク + スープ +

APPETIZER
ASSORTED
前菜盛り合わせ

OR

GOURMET SALAD
GRILLED DUCK & MUSHROOMS
-HOMEMADE DRESSING-
APPLE・VEGGIE・BALSAMIC
合鴨グリルとマッシュルームの
グルメサラダ
-自家製ドレッシング-& バルサミコ

OR

ROAST BEEF SALAD
-HOMEMADE DRESSING-
【国産】黒毛和牛の
しっとりローストビーフサラダ
-自家製ドレッシング-

+ MAIN DISH
メイン料理

B SET

DRINK + SOUP + MAIN DISH
ドリンク + スープ + メイン料理

【生パスタランチセット】 PASTA LUNCH SET

EXTRA SERVING +200yen
パスタ大盛り (税込 2,280yen)

TOMATO BASE



**POMODORO
SHRIMP & CHERRY TOMATOES**
ガーリックシュリンプとチェリートマトのポモドーロ

A 2,380yen (税込 2,618yen) **B** 2,080yen (税込 2,280yen)

**PUTTANESCA
TUNA, BLACK OLIVES, EGGPLANT**
プッタネスカ
ツナ・黒オリーブ・ナスのトマトソースパスタ

A 2,380yen (税込 2,618yen) **B** 2,080yen (税込 2,280yen)

HOMEMADE MEAT SAUCE
【国産】牛ゴロゴロ自家製ミートソースパスタ

A 2,480yen (税込 2,728yen) **B** 2,180yen (税込 2,398yen)

**AMATRICIANA
THICK SLICED BACON & ONION**
アマトリチャーナ
厚切りベーコン・オニオンのトマトソースパスタ

A 2,280yen (税込 2,508yen) **B** 1,980yen (税込 2,178yen)

CREAM BASE



**THICK SLICED BACON CARBONARA
-PARMIGIANO REGGIANO-**
厚切りベーコンのカルボナーラ
-たっぷりパルミジャーノかけ-

A 2,380yen (税込 2,618yen) **B** 2,080yen (税込 2,280yen)

**CREAM BASE SALMON &
SPINACH**
サーモンとほうれん草のクリームパスタ

A 2,380yen (税込 2,618yen) **B** 2,080yen (税込 2,280yen)

**MASHROOMS CAPERS &
TRUFFE OIL**
トリュフ香るたっぷりキノコとケッパーの
クリームパスタ

A 2,480yen (税込 2,728yen) **B** 2,180yen (税込 2,398yen)

OIL BASE



**PEPERONCINO
KARASUMI SHIRASU &
KUJO-NEGI**
カラスミ・釜揚げしらす・九条ネギの
ペペロンチーノ

A 2,380yen (税込 2,618yen) **B** 2,080yen (税込 2,280yen)



【チキンオーバーライスセット】 CHICKEN OVER RICE SET [RICE 付き]



**CHICKEN OVER RICE
ORIENTAL STYLE**
オリエンタル風
チキンオーバーライス

A 2,280yen (税込 2,508yen) **B** 1,980yen (税込 2,178yen)

※ランチセットの方はこちらからお選びください

LUNCH SET DRINK ; ランチセットドリンク

COFFEE (Hot or Ice)
コーヒー (ホット or アイス)

GRAPEFRUIT JUICE
グレープフルーツジュース

TEA (Hot or Ice)
紅茶 (ホット or アイス)

ORANGE JUICE
オレンジジュース

+300yen (税込 330yen) で、グレードUP!

ALCOHOL DRINK

TODAY'S CIDER
本日のシードル

LUNCH GLASS WINE
RED/WHITE
ランチグラスワイン 赤 or 白

LUNCH GLASS BEER
ランチグラスビール

LUNCH SPARKLING WINE
ランチスパークリングワイン

HOMEMADE JUICE

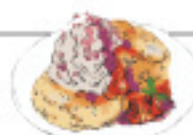
LEMONADE
自家製レモネード

BLOOD ORANGE LEMONADE
自家製ブラッドオレンジ
レモネード

APPLE LEMONADE
自家製アップルレモネード

GINGER ALE
自家製ジンジャーエール

【“ぶるふわ”パンケーキ】と【デザート】は別紙 DESSERT MENU をご覧ください!



個別会計の際は、現金またはPayPayでお支払いしております