

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

+300円
(税込330円)

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

+200円
(税込220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)

+100円
(税込110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 (*詳細は別紙をご覧ください)

3 【ロティサリーチキン】 OR 【ガレット】 をお選びください

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炙り焼き、香ばしく焼き上がった皮にハーブの香り...
しっと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!

NO.2

+100円
(税込110円)

SEASONAL
季節の柑橘と
【スペイン産】18ヶ月熟成ハモンセラノ、
ミモレットのガレット
- 自家製マーマレード -

【卵・グリエールチーズ・ハモンセラノ・季節の柑橘・ミモレット・マーマレード・セルバチコ・蜂蜜・ブラックペッパー・マルドロン】

NO.3

+100円
(税込110円)

【スペイン産】18ヶ月熟成ハモンセラノと
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ヶ月熟成ハモンセラノ・
マッシュルーム・パルミジャーノ】

+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
【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】

**鴨とローストアップルの
ガレット - パルメゾソース -**
【卵・グリエールチーズ・鴨・ローストアップル・
パルメゾ・ピンクペッパー】

**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・香辛
料・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**
【卵・グリエールチーズ・チキン・
3種のキノコ・生クリーム・万葉ねぎ】

**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・タッパー・オレガノ・パセリ】

**プロバンス風
ガレット**
【卵・グリエールチーズ・ハム・トマト・
オニオン・パルメゾ・アンチョビ・
プロバンス風ハーブ】

コンプレット
【卵・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
しっとりバスクチーズケーキ
- マリナーのソース -

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