

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 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
	DRINK + SOUP + ドリンク + 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、北海道多摩産、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
SEASONAL CITRUS, JAMON SERRANO & MIMOLETTE CHEESE
-HOMEMADE MARMALADE-
 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・マルドゥン塩】

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



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)



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
 たっぷ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・バルミジャーノ・グランド塩】

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



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・ケッパー】

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 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)



HOMEMADE DRIED TOMATO & ONION CIDER COMPLET
 自家製ドライ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
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

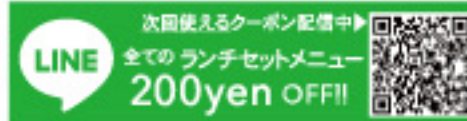
APPLE LEMONADE
自家製アップルレモネード

GINGER ALE
自家製ジンジャーエール |
|--|--|

【“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
 しっかりと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)

【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。

【チーズフォンデュセット】
CHEESE FONDUE SET
 セット内容をお選びください。

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 1,846yen (税込 2,030yen) **B** 1,545yen (税込 1,700yen)

WEEKLY MEAT ; 週替わりミート
 E.G.) BRIE CHEESE & ROAST CHICKEN -HONEY MUSTARD SAUSE-
 例) ブリーチーズとチキンロースト - シャリアピンソース -
A 1,937yen (税込 2,130yen) **B** 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** 1,937yen (税込 2,130yen) **B** 1,636yen (税込 1,800yen)


CLASIC CHEESE FONDUE
 クラシック チーズフォンデュ
A 2,480yen (税込 2,720yen) **B** 2,180yen (税込 2,390yen)
TRUFFL CHEESE FONDUE
 トリュフ チーズフォンデュ
A 2,680yen (税込 2,940yen) **B** 2,380yen (税込 2,610yen)



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 2,028yen (税込 2,230yen) **B** 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 1,937yen (税込 2,130yen) **B** 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 2,028yen (税込 2,230yen) **B** 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 1,937yen (税込 2,130yen) **B** 1,636yen (税込 1,800yen)



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 2,028yen (税込 2,230yen) **B** 1,727yen (税込 1,900yen)

HOMEMADE MEAT SOUCE
 【国産】牛ゴロゴロ 自家製ミートソースパスタ
A 2,100yen (税込 2,310yen) **B** 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 1,937yen (税込 2,130yen) **B** 1,636yen (税込 1,800yen)

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

【“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) **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

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 + DRINK + SOUP +

OR 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-

+ GALETTE ガレット

B SET DRINK + SOUP + GALETTE

ドリンク + スープ + ガレット

原材料に【そば粉】を食みます

【ガレットランチセット】 GALETTE LUNCH SET

▶そば粉は、北海道多度志産、北平福種を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な、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。

『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。



SEASONAL SEASONAL CITRUS, JAMON SERRANO & MIMOLETTE CHEESE -HOMEMADE MARMALADE-
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・マルド塩】

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



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



BELLOTA, SMOKED NUTS & RAISIN CONFIT
【スペイン産】最高峰 24 ヵ月熟成イベリコ・ペジョータ
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 2,480yen (税込 2,728yen) **B** 2,180yen (税込 2,398yen)



SPANISH JAMON SERRANO & MUSHROOMS
【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・ハモンセラノ・マッシュルーム・バルミジャーノ・グランド塩】

A 2,480yen (税込 2,728yen) **B** 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・ケッパー】

A 2,480yen (税込 2,728yen) **B** 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 2,380yen (税込 2,618yen) **B** 2,080yen (税込 2,288yen)



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



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 2,280yen (税込 2,508yen) **B** 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 2,100yen (税込 2,310yen) **B** 1,800yen (税込 1,980yen)

※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

【“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

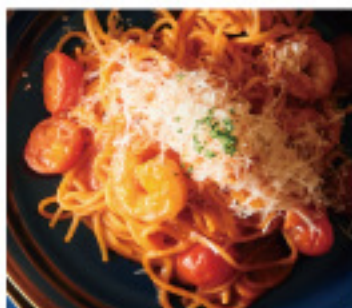
B SET

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)

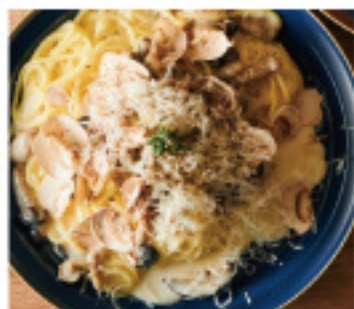
HOMEMADE MEAT SAUCE
【国産】牛ゴロゴロ自家製ミートソースパスタ

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