

# 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



OR



をお選びください  
(\*詳細は別紙をご覧ください)

【15品目のガーデンサラダ】

【本日の前菜盛り合わせ】

## 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1つお選びください

トリュフ香るカリッと!  
フライドポテト +100円  
(税込110円)  
ふんわりバルミジャーノかけ

OR フライドポテト OR ライス

【大盛り無料が】

**NO.2**

+100円  
(税込110円)

**SEASONAL**  
季節の柑橘と  
国産プラムのコンポートと  
ペビー春菊・オレンジ・  
【スペイン産】18ヶ月熟成ハモンセラノのガレット  
・自家製オレンジドレッシング

【※・グリーンチーズ・プラム・ペビー春菊・ペビーリーフ・オレンジ・ハモンセラノ・オレンジドレッシング】

**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  
【※・グリーンチーズ・スペイン産18ヶ月熟成ハモンセラノ・マッシュルーム・バルミジャーノ】

+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  
【※・グリーンチーズ・サーモンマリネ・ルッコラ・レモンコンフィ・オリーブオイル】

鴨とローストアップルの  
ガレット - バルミジャーノ -  
【※・グリーンチーズ・鴨・ローストアップル・バルミジャーノ・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  
【※・グリーンチーズ・海老・キノコ・香草・バター・ケッパー】

みちのく清流鶏と  
たっぷりキノコの  
クリームガレット  
【※・グリーンチーズ・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  
【※・グリーンチーズ・メカジキ・自家製コンフィ・セミドライトマト・ケッパー・オリーブオイル・パセリ】

プロバンス  
【※・グリーンチーズ・ハム・トマト・オニオン・ドール・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648円)

デザートのみ

+390円  
(税込428円)

ほろ香いしほせ  
うっとりバスクチーズケーキ  
-マルドンの紅茶-

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