

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)

- ・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



【15品目のガーデンサラダ】

【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
-ふんわりバルミジャーノがけ-

+100円
(税込110円)

OR フライドポテト OR ライス
/水揚げ無料が

NO.2

+100円
(税込110円)

SEASONAL
鴨のコンフィと洋梨のロースト、
スモークカマンベールチーズのガレット
-オレンジバルサミコソース-

【卵・グリエールチーズ・洋梨のバターロースト・鴨のコンフィ・スモークカマンベール・オレンジバルサミコソース・マルドソング・ブラックペッパー・セルフィユス】

NO.3

+100円
(税込110円)

【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
【卵・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・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
【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・オリーブオイル】

糖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・糖・ローストアップル・バルサミコ・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

【卵・グリエールチーズ・チキン・3種のキノコ・生クリーム・刀削そば】

メカジキの
自家製コンフィと
セミドライマトのガレット

【卵・グリエールチーズ・メカジキ・セミドライマト・タッパー・オレガノ・パセリ】

プロバンスル

【卵・グリエールチーズ・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】

コンブレット

【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)

ほろろいしむせ
うっとりバスクチーズケーキ
-マルドソングのソース-

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

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

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



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
-ふんわりパルミジャーノがけ-

+100円
(税込110円)

OR フライドポテト OR ライス
/大盛り無料が



SEASONAL

鴨のコンフィと洋梨のロースト、
スモークカマンベールチーズのガレット
-オレンジパルサミソース-

【卵・グリエールチーズ・洋梨のバターロースト・鴨のコンフィ・
スモークカマンベール・オレンジパルサミソース・マルドリン塩・
ブラックペッパー・セルフィーユ】



【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

【卵・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・パルミジャーノ】



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・
オリーブオイル】



鴨とローストアップルの
ガレット -パルサミソース-

【卵・グリエールチーズ・鴨・ローストアップル・
パルサミソース・ブラックペッパー】



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・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・パルミジャーノ】



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】



プロバンサル

【卵・グリエールチーズ・ハム・トマト・
オニオン・パルミジャーノ・アンチョビ・
プロバンサルハーブ】



コンブレット

【卵・ハム・チーズ】

4 お好きなデザート

+500円
(税込550円)

食後にどうぞ

+200円 (税込220円)
コーヒー・紅茶 追加OK



ほろ香いおやつ
うっとりバスクチーズケーキ
-マカダミアの塩味-



クレマカタラーナ



ヌガーグラス



2層のしっとりショコラケーキ