



GALETTES COURSE

¥ 2,190 (税込¥ 2,400)

+ ¥ 400で食前酒をお付けできます。(ノンアルコールシードル or アルコールシードル)

SOUP

本日のスープ

GALETTES

- ・ ガーリックシュリンプのハワイアンガレット
- ・ スパイシーチキンと夏野菜のラタトゥイユガレット
- ・ 自家製サーモンマリネとアボカドのガレット
 - ・ ローストビーフとグリル野菜ガレット + ¥ 640 (税込¥ 700)
 - ・ ブッラータと生ハムのビスマルクガレット + ¥ 640 (税込¥ 700)

SWEETS

- ・ 森のフルーツタルト・バスクチーズケーキ・林檎のパウンドケーキ
- ・ 自家製濃厚プリン・ラルゴDEアフォガード
- ・ Vent Agreeable / ヴァン アグレアール各種 + ¥ 280 (税込¥ 300)

CAFE

ドリンクメニュー (ソフトドリンク&カフェ) の☞マークからお選び下さい。

LUNCH MENU

10:30-14:30 (L.O 14:30)

- Galette -

当店のガレットはそば粉100%のガレットです。

こだわりの国産そば粉をブレンドし、さらにシードルを加えることにより風味豊かに仕上げたガレット生地です。
専用の鉄板で焼き上げサクッと、モチットした食感をお楽しみください。

全てのGaletteとSpecialにスープがセットとなります。

平日ランチでGaletteとSpecialご注文のお客様は、🍷マークのドリンクが200円引きでお楽しみいただけます。

※2杯目以降のご注文は通常価格でのご案内となります。



- Summer Special Galette -

ローストビーフとグリル野菜のガレット

¥2,000

roast beef & grilled vegetable galette

(税込 ¥2,200)

【ローストビーフ・ズッキーニ・ブロッコリー・ヤングコーン・サワーチェリー・ミニトマト・
サラダ・リンゴ・マッシュポテト・ブルーベリーソース・たまり醤油ソース・ホースラディッシュ・
卵黄・ブラックペッパー・粉チーズ】



ブッラータと生ハムのビスマルクガレット

¥2,000

burrata cheese & raw ham galette

(税込 ¥2,200)

【ブッラータチーズ・生ハム・温玉・ミニトマト・黒オリーブ・チェダーチーズ・マイクロリーフ
オレンジバルサミコドレ・スプラウト・サラダほうれん草・グラナパダーノ・ブラックペッパー】



ガーリックシュリンプのハワイアンガレット🧄

¥1,460

hawaiian-style garlic shrimp galette

(税込 ¥1,600)

【海老・ガーリックソース・カボチャ・ウフマヨ・アボカド・ミニトマト・マイクロリーフ
エディブルフラワー・パイナップル・レモンコンポート・粉チーズ】



スパイシーチキンと夏野菜のラタトゥイユガレット🌶️

¥1,460

spicy chicken & ratatouille galette

(税込 ¥1,600)

【スパイシーチキン・ラタトゥイユ・ミニトマト・温玉・カボチャ・枝豆・ヨーグルトソース・サラダ・粉チーズ】



自家製サーモンマリネとアボカドのガレット

¥1,460

marinated salmon & avocado galette

(税込 ¥1,600)

【タスマニアサーモン・温泉卵・アボカド・イクラ・ケーパー・ディル・ピクルス・グラナパダーノ・
サラダ・バジルソース・サワークリームドレッシング】

- Special -



ローストビーフ

roast beef

¥2,280
(120g) (税込 ¥2,500)

しっとり柔らかく、ジューシーなローストビーフです。
シャリアピンソースでお召し上がりください。

※ライス付き



豊西牛のハンバーグ～サラダプレート～

toyonishi beef hamburger steak plate

¥1,640
(税込 ¥1,800)

北海道産の豊西牛を100%使用した贅沢なジューシーなハンバーグを、
サラダプレートに乗せました。

グレイビーソースと一緒に召し上がりください。

※仕入れ状況によりサラダプレートの内容が変更になる場合がありますのでご了承ください。

※火入れに約20分前後ほどお時間をいただいております。ご了承ください。



加藤ポークの冷しゃぶバジルそば

basil soba with pork shabu-shabu

¥1,190
(税込 ¥1,300)

コシのある太めの蕎麦にバジルソースを絡めました。

銘柄豚『加藤ポーク』を使用した冷しゃぶと一緒にどうぞ。

ソースはシードルやガーリックを入れた、香り豊かな麵つゆを少しずつかけてお召し上がりください。

- Side menu -



フライドポテト

french fries

¥460
(税込 ¥500)



生ハム

raw ham

¥460
(税込 ¥500)



チーズ2種盛り合わせ

assorted cheese

¥640
(税込 ¥700)

アレルギー対応はできない場合もございますので、ご了承ください。

また、同一の厨房、器具での調理や、同一の揚げ油を使用をしておりますので、微量のアレルゲン物質が混入する可能性があります。
提供する料理は完全なアレルギー対応メニューではありませんので、予めご注意くださいようお願い申し上げます。

Vent Agreeable



ミゼラブル miserable

フランスの高級バターとゲランドセル、ラムレーズンを使った贅沢なバターケーキ。スタッフの一押しです！
アルコール 弱
¥ 820 (税込 ¥900)



レジェ léger

ビターとミルクの2種類のチョコレートを使用した軽やかなムースケーキの周りに、カカオの生地をコーティングした濃厚なチョコレートケーキ。
アルコール 不使用
¥ 820 (税込 ¥900)



シークレットケーキ secret cake

季節のおすすめケーキ。その日によって変わりますのでお気軽にスタッフまで。
¥ 864~ (税込 ¥950~)



森のフルーツタルト berry fruits tart

ブルーベリーやラズベリーがふんだんに乗った甘酸っぱいタルトケーキ。
アルコール 不使用
¥ 730 (税込 ¥800)



バスクチーズケーキ basque cheese cake

香ばしい香りに濃厚なチーズの味わいのケーキ。
アルコール 不使用
¥ 730 (税込 ¥800)



林檎のパウンドケーキ apple pound cake

シナモンが効いた、しっとりとしたパウンドケーキ。
アルコール 不使用
¥ 730 (税込 ¥800)



自家製濃厚プリン pudding

シンデレ卵を使用した濃厚で昔ながらの固めプリン。
アルコール 不使用
¥ 550 (税込 ¥600)



プリンアラモード pudding a la mode

こだわりの『シンデレ卵』を使用した昔ながらの固めプリンにフルーツやバニラアイスを合わせた贅沢な一皿。
¥ 1100 (税込 ¥1200)



ラルゴDEアフォガード affogato

当店自慢のLargoのエスプレッソをバニラアイスにかけてお召し上がりください。
¥ 640 (税込 ¥700)



桃のガレット peach galette

桃を使用した夏にぴったりなデザートガレット。

¥ 1,100 (税込 ¥1200)



桃のパフェ peach parfait

桃をたっぷり使用した贅沢なパフェ。

¥ 1100 (税込 ¥1200)



ジェラート各種 jelato

10種類のジェラートをご用意。下記からお好きなお味をお選びください。※写真はイメージです。ケーキなどのトッピングにも◎。
各 ¥ 280 (税込 ¥300)



桃



蕎麦の実
焦がしキャラメル



大分かぼす



青うめ



京きなこ&黒糖



キウイ



完熟パイナップル



ダークチョコレート



沖縄の塩



カシス