



GALETTES COURSE

¥ 2,190 (税込¥ 2,400)

※お選びいただくお食事の内容によってプラスチャージを頂戴しております。

+ ¥ 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

- ・サルシッチャとキノコのカレット
- ・ガーリックシュリンプのハワイアンガレット
- ・自家製サーモンマリネとアボカドのカレット
- ・牛タンのコンフィカレット + ¥ 370 (税込¥ 400)
- ・ブッラータとサツマイモのビスマルクカレット + ¥ 640 (税込¥ 700)

SWEETS

- ・森のフルーツタルト(ミニ)・バスクチーズケーキ(ミニ)・林檎のパウンドケーキ(ミニ)
- ・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。



- Autumn Special Galette -

牛タンのコンフィガレット

beef tongue confit galette

¥1,730

(税込 ¥1,900)

コース+¥400

【牛タンコンフィ・赤キャベツマリネ・カシューナッツ・ミニトマト・タルタルソース・サラダ

ミニトマト・マイクロリーフ・たまり醤油ソース・ピンクペッパー・ブラックペッパー・粉チーズ】



ブッラータとサツマイモのビスマルクガレット

burrata cheese & sweet potato galette

¥2,000

(税込 ¥2,200)

コース+¥700

【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・さつまいも

栗・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・粉チーズ】



サルシッチャとキノコのガレット

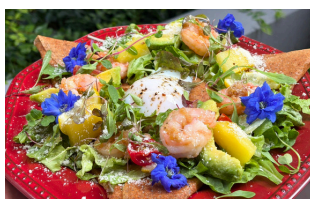
salsiccia & mushrooms galette

¥1,460

(税込 ¥1,600)

【サルシッチャ・きのこ・赤キャベツマリネ・マイクロリーフ・ミニトマト・サツマイモチップス

オレンジバルサミコソース・グレープフルーツ・味玉・サラダ・粉チーズ】



ガーリックシュリンプのハワイアンガレット

hawaiian-style garilc shrimp galette

¥1,460

(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】



自家製サーモンマリネとアボカドのガレット

marinated salmon & avocado galette

¥1,460

(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 -



豊西牛のハンバーグ～サラダプレート～ ￥1,640
toyonishi beef hamburger steak plate (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。



サーモンと秋野菜のグラタン仕立て ￥1,280
salmon & autumn vegetable gratin (税込 ¥1,400)

タスマニアサーモンと秋野菜が入った熱々のグラタン。

※バゲット付き



加藤ポークの冷しゃぶバジルそば ￥1,190
basil soba with pork shabu-shabu (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ご一緒にどうぞ。

ソースはシードルやガーリックを入れた、香り豊かな麺つゆを少しずつかけ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。