



LION
Galetteria & Bar



GALETTES COURSE

¥2,300-

SOUP

本日のスープ

GALETTES

- ・自家製サーモンマリネとアボカドのガレット
- ・鶏肉と菜の花のクリームガレット
- ・帆立と海老、タコのバジルガレット
- ・鴨と金柑のガレット(+¥300)
- ・ブッラータと生ハムのビスマルクガレット(+¥400)

SWEETS

- ・アップルタルト・森のフルーツタルト・ティラミス
- ・自家製濃厚プリン

Vent Agreeable / ヴァン アグレアール各種 (+¥200~)

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

11:00-14:30 (to 14:30)

Galette

当店のガレットはそば粉100%のガレットです。

国産のこだわりの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、モチットした生地をお楽しみください。

全てのメニューにスープがセットとなります。



ブッラータと生ハムのビスマルクガレット ¥1,800

burrata cheese & raw ham galette

【塩玉・ブッラータチーズ・生ハム・ミニトマト・黒オリーブ・オレンジバルサミコドレ・

グラナバダノ・スプラウト・サラダほうれん草】



自家製サーモンマリネとアボカドのガレット

marinated salmon & avocado galette ¥1,400

【塩玉・サーモン・アボカド・イクラ・ケーパー・ディル・ピクルス・グラナバダノ・サワークリーム・サラダ】



鶏肉と菜の花のクリームガレット

chicken & rape blossoms cream galette ¥1,400

【味玉・鶏のクリームシチュー・菜の花・カブと柚子のドレッシング・グラナバダノ・サラダ】



鴨と金柑のガレット

duck & kumquat galette ¥1,700

【塩玉・鴨パストラミ・金柑コンポート・モッツアレラ・粒マスタードドレ・グラナバダノ・サラダ】



帆立と海老、タコのバジルガレット

shrimp & scallops & octopus basil galette ¥1,400

【味玉・帆立・海老・タコ・バジル・ミニトマト・トマトドレッシング・サラダ】

Special



赤城和牛のローストビーフ丼 スープ付き 『akagi-wagyu』 roast beef bowl

群馬県産のこだわりの黒毛和牛を贅沢に使用したローストビーフ丼。
柔らかなお肉と相性抜群の酢飯に、お肉の上にはシンドレ卵の卵黄とたまり醤油のソース。
横に添えたワサビとマヨネーズをお好みでつけながらお楽しみください。

¥2,400



加藤ポークの冷しゃぶバジルそば basil soba with pork shabu-shabu

コシのある太めの蕎麦にバジルソースをからめました。
銘柄豚『加藤ポーク』を使った冷しゃぶと一緒にどうぞ。
添えてある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。
少しづつかけてお召し上がりください。

¥1,100

スープ付き



赤城牛のビーフシチュー 『akagigyū』 beef stew

群馬県産の『赤城牛』を使用。
野菜や赤ワインと一緒にじっくり煮込んだ贅沢なビーフシチュー。

¥1,500

スープ付き



ベーコンとほうれん草のエッグベネディクト eggs benedict with bacon & spinach

ふわふわのマフィンにベーコン、ほうれん草、ポーチドエッグに
オランダーズソースをかけた定番のエッグベネディクト。

¥1,400

スープ付き

Side menu



フライドポテト ワカモレソース french fries

¥500



生ハム raw ham

¥600



somers ポップコーン popcon トマトケチャップフレーバー

¥500



チーズ2種盛り合わせ assorted cheese

¥700

全て税込み価格で表記しております。アレルギー対応は対応できない場合もございますので、ご了承ください。

sweets

Vent Agreeable

大宮にあるワインレッドが可愛いパティスリー『ヴェンアグレアーブル』

各店で修行し、某有名雑誌にも取り上げられた安藤シェフの作る、見た日にも楽しく、美しいスイーツをご賞味ください。



ミゼラブル
miserable ¥800

フランスの高級バターとグラントセル、ラムレーズンを使った贅沢なバターケーキ。スタッフの一品です！

アルコール 弱



フレジェ
fraisier ¥900

アーモンド入りの生地にかスタードが入ったバタークリームと国産イチゴを合わせた季節限定のケーキ。上にはフランボワーズのジャム。

アルコール 不使用



キャラメルバナナ
caramel vanille ¥880

バナナのタルトにホワイトチョコのバナナクリームとキャラメルムース。キャラメルがざっしり詰まったケーキ。

アルコール 不使用

Cake



アップルタルト
apple tart ¥700

リンゴをふんだんに使ったアップルタルト。

アルコール 不使用



森のフルーツタルト
berry fruits tart ¥700

ブルーベリーやラズベリーがふんだんに乗ったタルトケーキ。

アルコール 不使用



ティラミス
tiramisu ¥700

本場イタリアから届いた、本格的なティラミス。

アルコール 使用

Crepe



リンゴのキャラメリゼガレット
apple compote galette ¥900

りんごのキャラメリゼをそば粉のガレットに合わせたほろ苦い大人のデザートガレット。

Pudding



プリンアラモード
pudding a la mode ¥1,200

こだわりの『シンドレ卵』を使った、音ながらの固めのプリンにフルーツやバナナアイスを合わせた贅沢な一品。



自家製濃厚プリン
smooth pudding ¥600

シンドレ卵を使った濃厚なプリン。

Ice



ソフトクリーム
soft cream 各 ¥600
(北海道バナナ・季節のソフト・ミックス)



ラルゴ DE アフォガード
affogato ¥700

当店自慢の Largo のエスプレッソをバナナアイスにかけてお召し上がりください。

Parfait



チョコレートパフェ
chocolate parfait ¥1,200

チョコレートケーキやコーヒーゼリーが入った、ビターな大人のチョコレートパフェ。



季節のフルーツパフェ
seasonal parfait ¥1,300

その日のおすすめのフルーツを使った贅沢なパフェ。