



GALETTES COURSE

¥2,400-

SOUP

本日のスープ

GALETTES

- ・チリコンカンと夏野菜のガレット
- ・海老とシラスの明太子クリームガレット
- ・自家製サーモンマリネとアボカドのガレット
 - ・鰻とカボチャのガレット (+¥500)
- ・ブッラータと生ハムのビスマルクガレット (+¥400)

SWEETS

- ・リコッタと洋梨のケーキ・森のフルーツタルト・ティラミス
- ・自家製濃厚プリン・ソフトクリーム (バニラorプレミアムorミックス)
- 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 (Lo 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。



鰻(ウナギ)とカボチャのガレット

eel & pumpkin galette

¥2,000

【鰻の蒲焼・カボチャ・味玉・ミニトマト・ムラサキキャベツとビーツのラベ・サラダ・

マイクロリーフ・ピンクペッパー・ブラックペッパー・たまり醤油ソース・グラナバダーノ】



ブッラータと生ハムのビスマルクガレット

burrata cheese & raw ham galette

¥1,900

【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・

オレンジバルサミコドレ・スプラウト・サラダほうれん草・グラナバダーノ・ブラックペッパー】



チリコンカンと夏野菜のガレット 🌶️🌶️

chilli con carne & summer vegetables galette

¥1,500

【チリコンカン・温玉・ミニトマト・サラダ・キュウリ・カブと柚子胡椒ドレッシング・

グラナバダーノ・ブラックペッパー】



海老とシラスの明太子クリームガレット 🌶️

shrimp & whitebait mentaiko cream galette

¥1,500

【海老チリ・シラス釜揚げ・ブロッコリー・味玉・レモンコンポート・ミニトマト・マイクロリーフ・

明太子クリーム・サラダ・グラナバダーノ】



自家製サーモンマリネとアボカドのガレット

marinated salmon & avocado galette

¥1,500

【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・グラノバダーノ・

サラダ・バジルソース・サワークリームドレッシング】

Special



赤城和牛のローストビーフ丼

『akagi-wagyu』 roast beef bowl

¥2,400

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、お肉の上にはシンデレ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。



加藤ポークの冷しゃぶバジルそば

basil soba with pork shabu-shabu

¥1,200

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。



鶏ハムのクルミそば

walnut soba with chicken ham

¥1,200

クルミをふんだんに使用したLionオリジナルのクルミそば。
香ばしいクルミが口いっぱい広がり、食感も楽しい一品。
しっとりとした鶏ハムと一緒に召し上がりください。



赤城牛のビーフシチュー

『akagigyu』 beef stew

¥1,500

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です。

Side menu



フライドポテト

french fries

¥500



生ハム

row ham

¥500



somers ポップコーン

popcon

¥500



チーズ2種盛り合わせ

assorted cheese

¥700

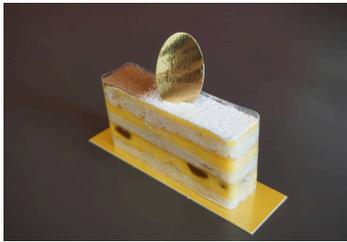
全て税込み価格で表記しております。

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、予めご留意くださいますようお願い申し上げます。

Sweet Vent Agreeable

大宮にあるワインレッドが可愛いパティスリー『ヴァンアグレアーブル』。
各店で修業し、某有名雑誌にも取り上げられた安藤シェフの作る、見た目も楽しく、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



シャンティショコラバナーヌ
chantilly chocolate banane ¥880
チョコレートのカスタードやキャラメル生クリームなどを使い、バナナをサンドしたクラシックなチョコレートケーキ。
アルコール 不使用



ロワイヤル
royal ¥880
紅茶の生地に、チョコレートのクリームと紅茶のブリュレ。濃厚なミルクティのような味わいのムースケーキ。
アルコール 不使用

Cake



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



リコッタと洋ナシのケーキ
rikotta & pear cake ¥700
ヘーゼルナッツのビスケットにリコッタチーズのムースに洋ナシが入ったケーキ。
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
リンゴ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。

Pudding



プリンアラモード
pudding a la mode ¥1,200
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。



自家製濃厚プリン
pudding ¥600
シンデレ卵を使用した濃厚なプリン。

Ice



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



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ジェリーが入った、ビターな大人のチョコレートパフェ。



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ニラアイスにかけてお召し上がりください。



季節のフルーツパフェ
seasonal parfait ¥1,300
その日のオススメのフルーツを使った贅沢なパフェ。