



GALETTES COURSE

¥ 2,190 (税込¥ 2,400)

SOUP

本日のスープ

GALETTES

- ・ タンドリーチキンと南瓜のガレット
- ・ 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
- ・ 牛肉のラグーとトリュフ、マッシュルームのガレット + ¥460 (税込¥500)
- ・ ブッラータと生ハムのビスマルクガレット + ¥370 (税込¥400)

SWEETS

- ・ レモンリコッタケーキ・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 + ¥190~ (税込¥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 (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。

- Autumn Special Galette -

牛肉のラグーとトリュフ、マッシュルームのガレット
braised beef with truffle & mushroom galette
¥1,820
(税込 ¥2,000)

【牛肉の煮込み・トリュフとマッシュルームのデューセルソース・スプラウト・ミニトマト・
マイクロリーフ・ごぼうフリット・グラナパダーノ・錦糸卵・キャラメルドレッシング】



ブッラータと生ハムのビスマルクガレット
burrata cheese & raw ham galette
¥1,730
(税込 ¥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・グラナパダーノ・ブラックペッパー】



タンドリーチキンとカボチャのガレット🔥
tandoori chicken & pumpkin galette
¥1,370
(税込 ¥1,500)

【タンドリーチキン・かぼちゃ・ミニトマト・ピクルス・マイクロリーフ・ヨーグルトドレッシング・温玉・
グラナパダーノ・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
¥1,370
(税込 ¥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・グラナパダーノ】



自家製サーモンマリネとアボカドのガレット
marinated salmon & avocado galette
¥1,370
(税込 ¥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～ 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。



鰻のトロろ月見そば eel & grated yam soba noodles

¥1,640
(税込 ¥1,800)

鰻とトロろの最高なハーモニー。
卵を潰し混ぜて召し上がりください。



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

¥1,100
(税込 ¥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て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)



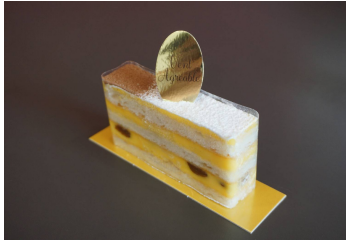
チーズ2種盛り合わせ
assorted cheese
¥640
(税込 ¥700)

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。

Sweet Vent Agreeable

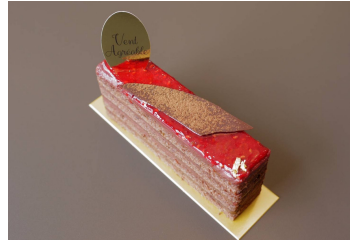
大宮にあるワインレッドが可愛いパティスリー『ヴァンアグレアーブル』。
各店で修業し、某有名雑誌にも取り上げられた安藤シェフの作る、見た目も楽しく、美しいスイーツをご賞味ください。



ミゼラブル
miserable

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

¥ 730 (税込 ¥800)



ショコラフリュールージュ
chocolat fruit rouge

チョコレートとフランボワーズを合わせた
濃厚で甘酸っぱい女性向けのデザート。
アルコール 微量

¥ 800 (税込 ¥880)



シークレットケーキ
secret cake

季節のオススメケーキ。
その日によって変わりますのでお気軽にスタッフまで。

¥ 820~ (税込 ¥900~)



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
乗ったタルトケーキ。
アルコール 不使用

¥ 640 (税込 ¥700)



レモンリコッタケーキ
rikotta & lemon cake

レモンとリコッタチーズを使った
タルトケーキ。
アルコール 不使用

¥ 640 (税込 ¥700)



ティラミス
tiramisu

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

¥ 640 (税込 ¥700)



さつまいものガレット
sweet potato galette

サツマイモを使った今季節にピッタリな
デザートガレット。

¥ 820 (税込 ¥900)



モンブランパフェ
mont blanc parfait

栗を使用した贅沢なパフェ。

¥ 1100 (税込 ¥1200)



自家製濃厚プリン
pudding

シンデレ卵を使用した濃厚なプリン。

¥ 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)



ソフトクリーム
soft cream

(北海道バニラ・季節のソフト・ミックス)

¥ 550 (税込 ¥600)



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)