



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

- ・ 鴨パストラミとイチゴのガレット
- ・ 菜の花と鶏肉のクリームのガレット
- ・ 自家製サーモンマリネとアボカドのガレット
- ・ 春野菜とカクテルシュリンプのガレット + ¥ 370 (税込¥ 400)
- ・ ブッラータと生ハムのビスマルクガレット + ¥ 460 (税込¥ 500)

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。



- Spring Special Galette -

春野菜とカクテルシュリンプのガレット

¥1,720

(税込 ¥1,900)

spring vegetables & cocktail shrimp galette

【ホワイトアスパラ・タケノコ・海老・オーロラソース・味玉・ブロッコリー・ミニトマト・
エディブルフラワー・マイクロリーフ・グラナダダーノ・ピーツのドレッシング・桜ドレッシング】



ブッラータと生ハムのビスマルクガレット

¥1,830

(税込 ¥2,000)

burrata cheese & raw ham galette

【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・グラナダダーノ・ブラックペッパー】



鴨パストラミとイチゴのガレット

¥1,370

(税込 ¥1,500)

duck pastrami & strawberry galette

【温玉・鴨パストラミ・赤カブマリネ・イチゴ・ケール・ミニトマト・オニオンドレッシング・
マイクロリーフ・粉チーズ・ブラックペッパー】



菜の花と鶏肉のクリームガレット

¥1,370

(税込 ¥1,500)

rape blossoms & chicken cream galette

【鶏肉クリーム煮込み・菜の花・マイクロリーフ・グラナダダーノ・ミニトマト・ブラックペッパー
フライドオニオン・柚子胡椒ドレッシング】



自家製サーモンマリネとアボカドのガレット

¥1,370

(税込 ¥1,500)

marinated salmon & avocado galette

【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・グラナダダーノ・
サラダ・バジルソース・サワークリームドレッシング】

- Special -



骨付き豚ロースのグリル ¥2,640 (240g) (税込 ¥2,900)

grilled pork

群馬県水上にある育風堂精肉店のスペシャルポークハム。

ポリューミーで肉厚、ジューシーな逸品。

シャリアピンソースでお楽しみください。

※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。



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。



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、香り豊かな麵つゆを少しずつつけてお召し上がりください。

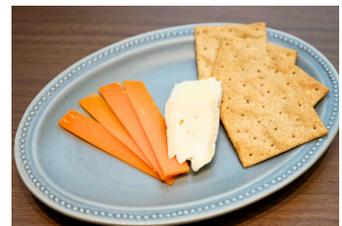
- Side menu -



フライドポテト
french fries
¥460
(税込 ¥500)



生ハム
raw ham
¥460
(税込 ¥500)



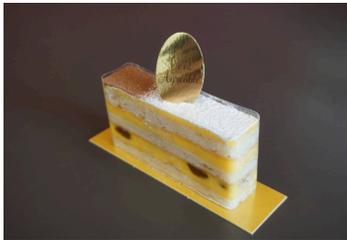
チーズ2種盛り合わせ
assorted cheese
¥640
(税込 ¥700)

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。

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』。
各店で休業し、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。スタッフの一押しです！

アルコール 弱
¥ 800 (税込 ¥ 880)



タルトバナーヌ
tart banane

ココナッツを入れたアーモンドクリームに、パッションフルーツとラム酒で香り付けをしたバナナのタルトケーキ。

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たんに乗ったタルトケーキ。

アルコール 不使用
¥ 640 (税込 ¥ 700)



バスクチーズケーキ
basque cheese cake

香ばしい香りと濃厚なチーズの味わいのケーキ。

アルコール 不使用
¥ 640 (税込 ¥ 700)



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
¥ 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)



苺のパフェ
strawberry parfait

苺をたっぷり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)



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上がりください。

※アイスは写真と異なる場合がございます

¥ 640 (税込 ¥ 700)