



GALETTES COURSE

¥2,300-

SOUP

本日のスープ

GALETTES

- ・栗と舞茸の秋ガレット
- ・自家製サーモンマリネとアボカドのガレット
 - ・ハーブシュリンプのカクテルガレット
- ・シャルキュトリー（4種のお肉）のガレット (+¥300)
 - ・イチジクと鴨のガレット (+¥500)

SWEETS

- ・アマレットケーキ・森のフルーツタルト・チョコと洋梨のタルト
- ・自家製濃厚プリン・キャロットケーキ

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。



イチジクと鴨のガレット

fig & duck galette

1,900yen

【温泉卵・イチジク・鴨パストラミ・モッツァレラ・ラズベリー・グラナダダーノ・サラダ】



栗と舞茸の秋ガレット

chestnut & maitake mushroom galette

1,400yen

【スクランブルエッグ・甘栗・舞茸・鶏そぼろ・ヴィオレマスタードドレッシング・グラナダダーノ・サラダ】



自家製サーモンマリネとアボカドのガレット

marinated salmon & avocado galette

1,400yen

【温泉卵・サーモン・アボカド・イクラ・ケーパー・ディル・ピクルス・グラナダダーノ

サラダ・バジルソース・スモークオイル・サワークリームドレッシング】



シャルキュトリー (4種のお肉) のガレット

charcuterie galette

1,700yen

【タルタルソース・グラナダダーノ・生ハム・モルタデッラ・サラミ・栗豚のハム・グラナダダーノ

キャベツマリネ・トマト・黒オリーブ・サラダ・バルサミコドレッシング】



ハーブシュリンプのカクテルガレット

shrimp cocktail galette

1,400yen

【ゆで卵・チーズ・ハーブシュリンプ・フライドオニオン・キュウリ・ピーズ・グラナダダーノ

サラダ・シーザードレッシング】

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。

¥2,400



加藤ポークの冷しゃぶバジルそば スープ付き 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。
少しづっかけてお召し上がりください。

スープ付き

¥1,100



赤城牛のビーフシチュー スープ付き 『akagigyu』 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。

スープ付き

¥1,500

Side menu



3種パン choice bread

¥600



生ハム raw ham

¥600



フライドポテト ワカモレソース french fries

¥500



チーズ2種盛り合わせ assorted cheese

¥700



somers ポップコーン popcon トマトケチャップフレーバー

¥500



ソバップス&チリコンカン galette chips & chirikonkan

¥500

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、見た目にも楽しく、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



和栗のモンブラン
montblanc ¥900

チョコレートコーティングされたサブレに、渋皮栗を1粒まるごと生クリームと和栗のクリームで包みこんだ贅沢なモンブラン。
アルコール 不使用



タルトシャインマスカット
shine muscat tart ¥900

シャインマスカットと自家製のカスタードクリームを使った贅沢なタルト。今の時期しか食べられない季節スイーツです。
アルコール 弱

Cake



アマレットケーキ
amaretto cake ¥700

イタリアの伝統的なビスケット「アマレット」を使ったアーモンドの風味豊かなタルト。
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



チョコと洋ナシのケーキ
chocolate & pear cake ¥700

しっとりとしたチョコレートに、ゴロっとした洋ナシがいいアクセントに。
アルコール 不使用



キャロットケーキ
carrot cake ¥700

人参やナッツ、スパイスなどが入った自家製のキャロットケーキ。
アルコール 不使用

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、昔ながらの始めのプリンにフルーツやバニラアイスを合わせた贅沢な一品。

Crepe



りんご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。



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
(北海道バニラ・季節のソフト・ミックス)

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。



ラルゴ DE アフォガード
affogato ¥700

当店自慢のラルゴ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

その日のおすすめのフルーツを使った贅沢なパフェ。