

Lion Galetteria & Bar

Food Menu

Prefix Course

¥ 3,630 (税込 ¥ 4,000)

本日のスープ
5種類のアペタイザーから1品、
8種類のメインディッシュの中から品、
5種類のデザートからから一品、
計4品の
選べるプリフィックスコース。

- Soup -

本日のスープ

- Appetizer -

海老のシーザーサラダ

本日の前菜

本日のカルパッチョ

育風堂のシャルキュトリープレート

タパス盛り合わせ

- Main Dish -

自家製サーモンとアボカドのガレット

スパイシーチキンとラタトゥイユのガレット

ガーリックシュリンプのハワイアンのガレット

ブッラータと生ハムのビスマルクガレット (+ ¥ 900)

ローストビーフとグリル野菜のガレット (+ ¥ 900)

バジル蕎麦

豊西牛のハンバーグ

牛タンの赤ワイン煮込み (+ ¥ 500)

- Sweets -

自家製濃厚プリン

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

ジェラートの盛り合わせ

Appetizer

Tapas 色々な前菜を小皿でご用意いたします。また、火入れが必要なお料理は、少々お時間をいただきます。ご了承ください。

- ・季節野菜のピクルス
- ・オリーブマリネ
- ・ウフマヨ
- ・レッドキャベツとビーツのラペ
- ・キャロットラペ
- ・サーモンのブルスケッタ
- ・夏野菜のラタトゥイユ
- ・南瓜とナッツのポテトサラダ

¥280 (税込¥300)

- ・クリームチーズとドライフルーツディップ
- ・フライドポテト
- ・オイルサーディン
- ・生ハム
- ・本日のスープ
- ・ドライフルーツ盛り合わせ
- ・オニオングラタンキッシュ
- ・生ハムと黒オリーブのブルスケッタ
- ・白トリュフのマカダミアナッツ

¥460 (税込¥500)

- ・サルシッチャソーセージ
- ・チョリソー
- ・パテドカンパーニュ
- ・本日のカルパッチョ
- ・チーズ2種盛り合わせ
- ・チリコンカンとアボカドナチョス

¥640 (税込¥700)



特製シャルキュトリープレート

charcuterie plate

【パテドカンパーニュ・生ハム・豚フィレのパストラミ・レバーペースト・鶏の燻製ハム・モルタデッラ・キャベツマリネ・ピクルス】
仕入れに状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。
※写真はフル(2人前)。

ハーフ(1人前)	フル(2人前)
¥910	¥1,820
(税込¥1,000)	(税込¥2,000)



生ハムマリネとキノコのサラダ

marinated raw ham & mushroom salad

【生ハムマリネ・キノコソテー・赤カブマリネ・柿・ミニトマト・マイクロリーフ・粉チーズ・焦がしニンニクドレッシング】

¥1,000
(税込¥1,100)



海老のシーザーサラダ

caesar salad

【海老・トマト・グラナパダーノ・温泉卵・サラダ・シーザードレッシング】

¥910
(税込¥1,000)

Galettes

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。



- Spring Special Galette -

ローストビーフとグリル野菜のガレット

roast beef & grilled vegetable galette

¥2,280

(税込 ¥2,500)

【ローストビーフ・ズッキーニ・ブロッコリー・ヤングコーン・サワーチェリー・ミニトマト・
サラダ・リンゴ・マッシュポテト・ブルーベリーソース・たまり醤油ソース・ホースラディッシュ・
卵黄・ブラックペッパー・粉チーズ】



ブッラータと生ハムのビスマルクガレット

burrata cheese & raw ham galette

¥2,280

(税込 ¥2,500)

【温玉・ブッラータチーズ・生ハム・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】



ガーリックシュリンプのハワイアンガレット🧄

hawaiian-style garlic shrimp galette

¥1,640

(税込 ¥1,800)

【海老・ガーリックソース・カボチャ・ウフマヨ・アボカド・ミニトマト・マイクローフ・エディブルフラワー・パイナップル・レモンコンポート・粉チーズ】



スパイシーチキンと夏野菜のラタトゥイユガレット🌶️

spicy chicken & ratatouille galette

¥1,640

(税込 ¥1,800)

【スパイシーチキン・ラタトゥイユ・ミニトマト・温玉・カボチャ・枝豆・ヨーグルトソース・サラダ・粉チーズ】



自家製サーモンマリネとアボカドのガレット

marinated salmon & avocado galette

¥1,640

(税込 ¥1,800)

【温泉卵・タスマニアサーモン・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】

Skillet



じゃがいもの明太子アヒージョ
potato & spicy pollack roe ajillo

¥910 (税込¥1,000)



カマンベールとアボカドのアヒージョ
camembert cheese & avocado & bacon ajillo

¥1,100 (税込¥1,200)



トリッパのスパイシー煮込み
tripe stewd in spicy tomato sauce

¥910 (税込¥1,000)



ラムのサイコロステーキ
diced lamb steak

¥1,550 (税込¥1,700)

Main dish

*提供にお時間いただきますのでお早めにご注文ください。



魚介たっぷりのブイヤベース
bouillabaisse

¥2,190 (税込¥2,400)



牛タンの赤ワイン煮込み
ox tongue braised in red wine

¥2,280 (税込¥2,500)

Special



ローストビーフ
roast beef

(120g) ¥2,280 (税込¥2,500)

しつとりと柔らかく、ジューシーなローストビーフです。
シャリアピンソースでお召し上がりください。



豊西牛ハンバーグ
hamburger steak

※火入れにお時間をいただいております。
ご了承ください。

¥1,460 (税込¥1,600)



豊西牛のボロネーゼ
bolognese

¥1,370 (税込¥1,500)



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

¥1,370 (税込¥1,500)

ライス単品
rice

¥280 (税込 ¥ 300)

バケット単品
baguette

¥280 (税込 ¥ 300)

アレルギー対応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。