

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をから品、
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 -

海の幸のごちそうサラダ

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 -

サルシッチャときのこのガレット

ガーリックシュリンプのハワイアンのガレット

自家製サーモンとアボカドのガレット

牛タンのコンフィガレット (+ ¥ 500)

ブッラータとさつま芋のビスマルクガレット (+ ¥ 900)

バジル蕎麦

豊西牛のハンバーグ

豊西牛のビーフシチュー (+ ¥ 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

Charm

Dinner Time (17:00～)でのお食事、ドリンクのアラカルトをご注文のお客様は、
お1人様300円のテーブルチャージを頂戴しております。下記①～④より好きな1皿をお選びください。
※12歳以上のお子様はカバーチャージを頂いております。予めご了承ください。

①ミックスナッツ ②トリュフとクリームチーズのカナッペ ③サーモンのカナッペ ④生チョコアイス

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
- ・ナスとパプリカのマリネ
- ・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)



海の幸のごちそうサラダ

seafood feast salad

【サーモン・海老・イカ・タコ・トマト・リンゴ・黒オリーブ・マイクロリーフ・粉チーズ・サラダ・シーザードレッシング】

¥1,100
(税込¥1,200)

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。



- Autumn Special Galette -

牛タンのコンフィガレット

beef tongue confit galette

¥1,910

(税込 ¥2,100)

【牛タンコンフィ・赤キャベツマリネ・カシューナッツ・ミニトマト・タルタルソース・サラダ・ミニトマト
マイクロリーフ・たまり醤油ソース・ピンクペッパー・ブラックペッパー・粉チーズ】



ブッラータとサツマイモのビスマルクガレット

burrata cheese & sweet potato galette

¥2,280

(税込 ¥2,500)

【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・さつまいも栗・オレンジバルサミコドレ・スプラウト・サラダほうれん草
ブラックペッパー・粉チーズ】



サルシッチャとキノコのガレット

salsiccia & mushrooms galette

¥1,640

(税込 ¥1,800)

【サルシッチャ・きのこ・赤キャベツマリネ・サツマイモチップス・マイクロリーフ・ミニトマト・オレンジバルサミコソースグレープフルーツ・味玉・サラダ・粉チーズ】



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・マイクロリーフ・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】



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)



サーモンとキノコのアヒージョ
salmon & mushroom 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)



豊西牛のビーフシチュー
beef stew

¥1,910 (税込¥2,100)

Special



サーモンと秋野菜のグラタン仕立て
salmon & autumn vegetable gratin

¥1,460 (税込¥1,600)

しっとり柔らかく、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。