

Appetizer

前菜 1種 ¥600 2種 ¥900 3種 ¥1,200

下記からお選びください。

- サーモンとクリームチーズのカナッペ
salmon & cream chesse canape
- 生ハムのパテとクラッカー
raw ham pate
- オリーブマリネ
marinated olives
- ウフマヨ 2pieces
oeuf-mayonnaise
- フライドポテト
french fries
- オイルサーディン
oil sardine
- プラムの赤ワイン煮込み
red wine stew in plum
- ミックスナッツ
mixed nuts
- somers ポップコーン
special popcorn トマトチップフレーバー
- 本日のスープ
today`s soup
- ソパップス&チリコンカン
galette chips & chili con carne
- 生ハム
raw ham

チーズ 2 種盛り合わせ
assorted cheese

¥800

サルシッチャソーセージ
sausage

¥700

チョリソー
chorizo

¥700

トリッパのスパイシー煮込み
spicy tomato stew ine

¥1,000

トリュフのラビオリ クリームソース
ravioli in truffle cream sauce

¥1,100

Salad

秋のごちそうサラダ

raw ham & melon caprese

【生ハム・ローストビーフ・柿・舞茸・トマト

マイクロリーフ・サラダ・バルサミコドレッシング】

¥1,200

海老のシーザーサラダ

caesar salad

【海老・トマト・グラナパダーノ・温泉玉子・サラダ・シーザーサラダ】

¥900

Ajillo

牡蠣とナスのアヒージョ

shrimp & broccoli ajillo

バゲット付き

【牡蠣・ナス・ニンニクの芽・スプラウト・ピンクペッパー】

¥1,200

カマンベールとアボカド、ベーコンのアヒージョ

camembert cheese & avocado & bacon ajillo

バゲット付き

【カマンベールチーズ・アボカド・ベーコン・スプラウト・ピンクペッパー】

¥1,000

Main dish



魚介たっぷりのブイヤベース

【海老・イカ・ムール貝・ビスク・オリーブ・ケーパー・ブロッコリー】

bouillabaisse

(残った出汁でリゾットにできます。 ¥300)

¥2,400



骨付き鶏もも肉のトマト煮込み

【牛タン・赤ワイン・ブロッコリー】

chicken stew in tomato

(残った出汁でリゾットにできます。 ¥300)

¥1,800



牛タンの赤ワイン煮込み

【牛タン・赤ワイン・ブロッコリー】

ox tongue braised in red wine

¥2,500



豊西牛のボロネーゼ

bolognese

¥1,500



赤城牛のビーフシチュー

『akagigyū』 beef stew

¥1,600



加藤ポークの冷しゃぶバジルそば

basil soba with pork shabu-shabu

¥1,200



赤城和牛のローストビーフ

『akagi-wagyu』 roast beef

¥2,500



自家製手ごねハンバーグ

hamburger

¥1,500

ライス単品

rice

¥200

バゲット単品

baguette

¥300

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。

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。



イチジクと鴨のガレット

fig & duck galette

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

2,100yen



栗と舞茸の秋ガレット

chestnut & maitake mushroom galette

【スクランブルエッグ・甘栗・舞茸・鶏もも肉・ヴィオレマスタードドレッシング・グラナバダーノ・サラダ】

1,600yen



自家製サーモンマリネとアボカドのガレット

marinated salmon & avocado galette

【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・グラナバダーノ
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】

1,600yen



シャルキュトリー (4種のお肉) のガレット

charcuterie galette

【タルタルソース・グラナバダーノ・生ハム・モルタデッラ・サラミ・栗のハム・グラナバダーノ
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】

1,900yen



ハーブシュリンプのカクテルガレット

shrimp cocktail galette

【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・ピーツ・サラダ】

1,600yen