

Entrées

前菜

¥1,800

✧ Côte Jardin ✧

Crème glacée de maïs d'Hokkaido et oursin grillé (+¥300)
réduction de balsamique et popcorn, beurre Bordier aux algues

北海道産トウモロコシの冷製スープにウニの炙りを浮かべて
煮詰めたバルサミコとボルディエ海藻バター風味のポップコーンをアクセントに

Variations de légumes biologiques,
crème de tofu et croustillants de sarrasin

有機野菜の盛り合わせ 豆腐クリームとそばのクリュスティアンと一緒に

✧ Côte Sarrasin ✧

Galette roulée (au choix)

ガレットロール(右のページにあるガレットよりお選び下さい)

✧ Côte Terre ✧

Pâté en croûte de sarrasin, sauce moutarde au cidre

ガレットで巻いたパテアンクルート、シードル風味のマスタードソース添え

Bœuf pôché de Yamagata façon Shabu-Shabu (+¥600)
julienne de légumes marinés et sauce condiments au Wasabi

山形牛もも肉の冷しゃぶ仕立て
ジュリアン野菜のマリネ、わさび風味のコンディモンソース

✧ Côte Mer ✧

Salade "Le Bretagne" (+¥800)

ル ブルターニュ 特製サラダ

Bisque de homard breton sauce pistou au Sansyo

ブルターニュ産オマール海老のビスク、山椒風味のピストゥーソース添え

Plateau de fruits de mer

シェフおすすめ。海の幸の盛り合わせ
(内容はスタッフにお尋ねください)

¥4,800

Merci de prévenir le personnel en cas d'éventuelles allergies.

なお、当店ではそば、リンゴ、魚介類等を多数使用しております。

アレルギーのある方はお申し付けください。

Service non compris 10% 別途サービス料としてご飲食代の 10% を頂いております。

(Déjeuner et pause café 5% ランチ、ティータイム 5%)

Plats

メイン

¥2,400



Poissons



Poisson du jour en croûte de sarrasin
sauce beurre blanc au cidre

本日鮮魚のそばガレット包み、シードル風味のブルブランソース

Homard breton et légumes biologiques (+¥800)
flambé au calvados sauce armoricaine

ブルターニュ産オマール海老とオーガニック野菜をカルヴァドスでフランベして
アルモリケヌソース添え



Viandes



Poitrine de veau de lait de France en croûte de sarrasin (+¥500)
sauce morilles et purée d'herbes

フランス産乳飲み仔牛バラ肉のそばガレット包み、モリユ茸のソースとハーブのピュレ添え

Viande du jour suggestion du chef (demander l'ardoise)

シェフお勧め。本日の肉料理 (スタッフにお尋ねください)



Galettes



Galette saumon fumé d'Ecosse maison

avocat tomate séchée, feuille de Wasabi, sauce condiments au Wasabi

スコットランド産自家製スモークサーモンのガレット

アボカド、ドライトマト、葉わさび、コンディモンソースわさび風味

Galette camembert et jambon cru de Mugi-Buta

Noix de Grenoble, salade verte, confiture figue

カマンベールチーズと麦豚生ハムのガレット

グルノーブル産くるみ、グリーンサラダ、いちぢくのコンフィチュール

Galette canard et foie gras (+¥400 / Roulée +¥200)

Pêche blanche, tomate et roquette biologiques sauce vinaigre champagne

鴨とフォアグラのガレット

白桃、オーガニックトマトとルッコラ、シャンパンヴィネガーのソース

Cotriade

当店スペシャルティ “コトリアード”

厳選食材のブルターニュ風ブイヤベース (Pour 2per)

¥5,800

パンと一緒に

Beurre Bordier ボルディエバター

¥300

Menu "Hermine"

メニュー "エルミーヌ"

Entrée+Plat 前菜+メイン ¥3,800/pers.

Entrée+Plat+Dessert+Boisson ¥5,200/pers.

前菜+メイン+デザート+食後の飲み物

Entrées 前菜

Crème glacée de maïs d'Hokkaido et oursin grillé (+¥300)
réduction de balsamique et popcorn, beurre Bordier aux algues

北海道産トウモロコシの冷製スープにウニの炙りを浮かべて
煮詰めたパルサミコとポルディエ海藻バター風味のポップコーンをアクセントに

Variations de légumes biologiques,
crème de tofu et croustillants de sarrasin

有機野菜の盛り合わせ 豆腐クリームとそばのクリュスティアンと一緒に

Pâté en croûte de sarrasin, sauce moutarde au cidre

ガレットで巻いたパテアンクルート、シードル風味のマスタードソース添え

Bisque de homard breton sauce pistou au Sansyo

ブルターニュ産オマール海老のビスク、山椒風味のピストウソース添え

Plats メイン

Poisson du jour en croûte de sarrasin

sauce beurre blanc au cidre

本日鮮魚のそばガレット包み、シードル風味のブルブランソース

Homard breton et légumes biologiques (+¥800)

flambé au calvados sauce armoricaine

ブルターニュ産オマール海老とオーガニック野菜をカルヴァドスでフランベして
アルモリケーヌソース添え

Poitrine de veau de lait de France en croûte de sarrasin

sauce morilles et purée d'herbes (+¥500)

フランス産乳飲み仔牛バラ肉のそばガレット包み、モリーユ茸のソースとハーブのピュレ添え

Galette camembert et jambon cru de Mugi-Buta

カマンベールチーズと麦豚生ハムのガレット

Desserts デザート

Dessert au choix (demander au serveur)

デザートメニューより1品お選びください

Boissons 食後のお飲物

Café ou Thés Mariage Frères

コーヒー又はマリアージュフレールの紅茶

Service non compris 10% 別途サービス料としてご飲食代の 10% を頂いております。

Menu Fruits de mer

ムニューフリユイドメール

¥6,800 /pers.

Salade "Le Bretagne"

ル ブルターニュ 特製サラダ

Galette roulée au saumon fumé d'Ecosse maison

スコットランド産自家製スモークサーモンのガレットロール

Cotriade

当店スペシャリテ“コトリアード”
厳選食材のブルターニュ風ブイヤベース

Dessert au choix (demander au serveur)

デザートメニューより1品お選びください

Café ou Thés Mariage Frères

コーヒー又はマリアージュフレールの紅茶

Menu Anniversaire

バーアシードルレストラン5周年特別メニュー

¥9,800 /pers.

une coupe de champagne

グラスシャンパーニュ

2Entrées

前菜2品

Poisson

魚料理

Viande

肉料理

Dessert au choix (demander au serveur)

デザートメニューより1品お選びください

Café ou Thés Mariage Frères

コーヒー又はマリアージュフレールの紅茶

お土産

バーアシードルレストラン開店5周年の記念として
シードル375mlボトルをお1人様1本プレゼント致します。

Menu Grignotage

軽食メニュー

Huître cru du jour

本日の生ガキ

¥450/P

Pickles de légumes biologiques au vinaigre de cidre

有機野菜の自家製ピクルスシードルヴィネガー風味

¥650

Chips de sarrasin du jour

本日のそばチップス

¥650

Jambon cru de "Mugi-Buta"

群馬産麦豚の生ハム

¥1,800

Saucisson sec Breton

ブルターニュ産サラミ

¥950

Sardine de Bretagne au beurre

ブルターニュ産バターサーディン

¥1,280

Fromage "Fermier"

フェルミエのチーズ

¥600/P

Assortiment 盛り合わせ ¥2,400

Galette Roulées

ガレットロール

各¥1,800

Galette roulée au saumon fumé d'Ecosse maison

avocat tomate séchée, feuille de Wasabi, sauce condiments au Wasabi

スコットランド産自家製スモークサーモンのガレットロール

アボカド、ドライトマト、葉わさび、コンディモンソースわさび風味

Galette roulée au camembert et jambon cru de Mugi-Buta

Noix de Grenoble, salade verte, confiture figue

カマンベールチーズと麦豚生ハムのガレットロール

グルノーブル産くるみ、グリーンサラダ、いちぢくのコンフィチュール

Galette roulée au canard et foie gras (+¥200)

Pêche blanche, tomate cerise et roquette biologiques sauce vinaigre champagne

鴨のローストとフォアグラボワレのガレットロール

白桃、オーガニックミニトマトとルッコラ、シャンパンヴィネガーのソース

Service non compris 10% 別途サービス料としてご飲食代の 10% を頂いております。

(Déjeuner et pause café 5% ランチ、ティータイム 5%)

Desserts

デザート

Blanc manger de tonyu au pommeau ¥950
豆乳のブラマンジェ

Crème brûlée au thé de sarrasin ¥850
そば茶で香り付けした、クレームブリュレ

✧ Galettes desserts ✧

Galette beurre Bordier sucre roux
glace maison miel de sarrasin et sarrasin soufflé ¥1,280
ポルディエバターとブラウンシュガーのガレット、
自家製蕎麦はちみつアイスと蕎麦の実のスフレ添え

Galette Ananas ¥1,280
Ananas rôtis au beurre Bordier à la Vanilles,caramel au rhum,glace vanille
ガレットアナナス
パイナップルのロースト、ポルディエバニラバター風味、ラム風味の塩バターキャラメル、バニラアイス

✧ Crêpes ✧

Crêpe épaisse beurre Bordier, sucre roux ¥1,050
クレープエペス ポルディエバターとブラウンシュガーのクレープ

Crêpe beurre Bordier, sucre roux d' Okinawa,
glace maison Kinako ¥1,280
ポルディエバターと沖縄県産黒糖のクレープ、自家製きな粉のアイスクリーム

Crêpe caramel roulée au gingembre, crème fouettée au tonyu ¥1,050
ジンジャーキャラメルロールサレのクレープロール、
豆乳のホイップクリーム添え

Crêpe chocolat Valrhona et fruit de saison ¥1,280
ヴァローナチョコレートと季節のフルーツのクレープ

Crêpe suzette ¥1,280
Citron biologiques pêché,sorbet yaourt,flambé au mojito
クレープシュゼット
オーガニックレモンのポシェ、自家製ヨーグルトのソルベ、モヒートのフランベ

Supplément crème fouettée tonyu
トッピング: 豆乳のホイップクリーム ¥250

✧ Glaces et sorbets ✧

Glaces et sorbets maison, deux boules (Demander au personnel)
自家製アイスクリームとシャーベット(スタッフにお尋ねください) ¥800