



LE BRETAGNE

Bar à Cidre-Restaurant

FORMULE BAR À CIDRE

バーアシードルコース

¥ 5,800 / pers (お一人様)

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

有機野菜の盛り合わせ、
豆乳クリームとそばのクリュスティアンと一緒に

Soupe de poissons maison et crabe “Zuwai”

自家製スープドポワソンにズワイガニを浮かべて

Poisson en croûte de sarrasin,
sauce beurre blanc au cidre

本日の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

Dessert du jour

本日のデザート

Café ou Thé

食後のお飲み物

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 DE SAISON

季節のおすすめコース

¥ 8,400 / pers (お一人様)

Amuse - bouche

アミューズ

Entrée froide

冷前菜

Entrée chaude

温前菜

Poisson

魚料理

Viande

肉料理

Dessert de saison

季節のデザート

Café ou Thé

食後のお飲み物

ブルターニュ地方の多彩なグルメ食材には、誰もが思い浮かべる、シードル、有塩バター、シュシェン(ハチミツ酒)、ソバ、サーディン、牡蠣、蟹、レ・リポ、少し意外なもので、シェーヴル(チーズ)、鴨、キュレ・ナンテ(チーズ)、ハチミツやコンフィチュールなどがあります。

これらの食材や製品について語る価値も、実際に取り入れてみる価値もあるものばかりです。

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。

✦ ENTRÉES

前菜

¥ 1,800

Salade “Le Bretagne” (+ ¥900)

ブルターニュ 特製サラダ

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

有機野菜の盛り合わせ、
豆乳クリームとそばのクリュスティアンと一緒に

Galette roulée Normande

ガレット ロール ノルマンド

*Camembert, jambon cru Mugi-butā,
noix de Grenoble, salade verte, confiture de figue*
カマンベール、麦豚の生ハム、グルノーブル産くるみ、
グリーンサラダ、いちじくのコンフィチュール

Terrine du jour

本日のテリーヌ

Assiette de charcuterie (+ ¥600)

シャルキュトリー盛り合わせ

*Terrine du jour, jambon cru “Mugi-Buta”,
saucisson sec breton, chorizo du Pays-Basque*
本日のテリーヌ、麦豚の生ハム、
ブルターニュ産サラミ、バスク産チョリソ

Soupe de poissons maison et crabe “Zuwai”

自家製スープドポワソンにズワイガニを浮かべて

Beurre Bordier ¥300
ポルディエバター

✦ PLATS

メイン

¥ 2,400

**Poisson en croûte de sarrasin,
sauce beurre blanc au cidre**

本日の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

**Bœuf de “Yamagata” rôti,
légumes biologiques (+ ¥800)**

山形牛のロースト、季節の有機野菜

**Homard breton flambé à l’eau-de-vie,
légumes biologiques, sauce américaine (+ ¥1,000)**

ブルターニュ産オマール海老のロースト、
オードヴィーフランベ 有機野菜添え、アメリカーナソース

Galette Normande

ガレット ノルマンド

*Camembert, jambon cru “Mugi-Buta”,
noix de Grenoble, salade verte, confiture de figue*
カマンベール、麦豚の生ハム、グルノーブル産くるみ、
グリーンサラダ、いちじくのコンフィチュール

Galette de saison (+ ¥600)

季節のガレット

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

当店ではソバ、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つけ下さい。

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。

✦ DESSERTS

デザート

Dessert de saison

季節のおすすめデザート

¥ 1,580

Blanc manger de tonyu au pommeau

豆乳のブランマンジェ

¥ 950

Crème brûlée au thé de sarrasin

そば茶で香り付けしたクレームブリュレ

¥ 850

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

*2種類お選びいただけます

Vanille, miel de sarrasin, kinako, fromage blanc, fruits rouges
ヴァニラ、そばはちみつ、きな粉、フロマージュブラン、フリュイルージュ

¥ 800

✦ GALETTES DESSERTS

デザート ガレット

Galette beurre Bordier, sucre roux,
glace maison au miel de sarrasin et sarrasin soufflé

ボルディエバターとブラウンシュガーのガレット、
自家製そば花はちみつのアイスと蕎麦の実のスフレ添え

¥ 1,280

Galette Tatin

りんごのガレットタタン

*Pomme caramélisés et compote de pomme,
sauce caramel au beurre salé, glace vanille maison*

りんごのキャラメリゼ、塩バターキャラメルソース、
自家製ヴァニラアイス、シナモン

¥ 1,380

✦ CRÊPES

クレープ

風味を豊かにしてくれるバター、それは味覚の滋養強壮“材”。
ブルターニュでは、オリーブオイルではなく、バターを使います。

我々ブルターニュ人は、生乳から作るバターが好きです。
バターは有塩、有塩バターに限ります。これこそがブルターニュなのです。

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

¥ 1,050

**Crêpe au beurre Bordier, sucre roux d'Okinawa,
glace maison au Kinako**

ボルディエバターと沖縄産黒糖のクレープ、
自家製きな粉のアイス

¥ 1,280

Crêpe chocolat Valrhona et glace vanille maison
ヴァローナチョコレートと自家製ヴァニラアイスのクレープ

¥ 1,280

Crêpe suzette
クレープシュゼット

¥ 1,280

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

当店ではソバ、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つけ下さい。

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。