

Menu Déjeuner

Entrée+Plat 前菜+メイン **¥2,000**

Entrée+Plat+Dessert 前菜+メイン+デザート **¥2,800**

* Entrée *

前菜を下記からお選びください

Soupe de Saison

自家製スープ ド ポワソン

Variation de légumes biologique

crème de TOFU et croustillants de sarrasin

有機野菜の盛合せ 豆腐クリームとそばのクリスティアン

Pâté Breton maison et pickles de légumes biologique

自家製ブルターニュ風パテ 有機野菜のピクルス

* Plat *

メインを下記からお選びください

Poisson en croûte de sarrasin sauce beurre blanc au cidre

鮮魚のガレット包み焼き シードルのブルブランソース

Joue de porc au cidre

豚ホホ肉のシードル煮込み

* Boisson * (+500)

シードル又はコーヒー、マリアージュフレールの紅茶 etc

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

当店ではそば、りんご、魚介類等を多く使用しております、アレルギーの方はお申しつけ下さい

Service non compris.

別途サービス 5%頂戴しております。

Entées

前菜

Huitre crue

生かき ¥650

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

有機野菜の盛合せ 豆腐クリームとそばのクリュスティアン ¥1,800

Crevettes grises marinées, Mousse de poivrons, Gelée de crustacés

ぼたん海老のマリネ パプリカのムース ¥2,400

Pâté breton

ブルターニュ風パテ ¥1,800

Ormeaux et artichauts en croûte, beurre aux herbes

蝦夷アワビのガレット包み 香草のバターソース ¥2,800

Soupe de poisson

自家製スープ ドポワソン ¥1,800

Galette roulée

本日のガレット ロール ¥1,800

Plat

メイン

Poisson En croûte sauce beurre blanc au cidre

鮮魚のガレット包み シードルのブルブランソース ¥2,400

Poisson du jour poêlé sauce Noilly Prat, Risotto aux sarrasin

鮮魚のポワレ 蕎麦米のリゾット ノイリープラット ¥5,600

Joue de Porc au cidre

豚ホホ肉のシードル煮込み ¥5,800

Bœuf rôti YAMAGATA jus d'ail noir, légumes de saison

山形牛のロースト 黒にんにくの香り 有機野菜添え ¥6,200

Galette du jour

本日のガレット ¥2,400

Menu de Saison

Amuse-bouche

アミューズ

Crevettes grises marinées, Mousse de poivrons, Gelée de crustacés

ぼたん海老のマリネ パプリカのムース

Ormeaux et artichauts en croûte, beurre aux herbes

蝦夷アワビのガレット包み 香草のバターソース

Poisson du jour poêlé sauce Noilly Prat Risotto aux sarrasin

鮮魚のポワレ 蕎麦米のリゾット ノイリープラット

Bœuf rôti YAMAGATA jus d'ail noir, légumes de saison

山形牛のロースト 黒にんにくの香り 有機野菜添え

Dessert

デザート

Café ou Thé

¥8,400(pers)

Formule Bar à Cidre

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

有機野菜の盛合せ 豆腐クリームとそばのクリュスティアン

Soupe de poisson

自家製スープ ド ポワソン

Poisson En croûte sauce beurre blanc au cidre

鮮魚のガレット包み シードルのブルブランソース

Dessert du jour

本日のデザート

Café ou Thé

¥5,800(pers)

Dessert

デザート

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リームブリュレ ¥850

Crêpe épaisse 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黒糖のクレープ 自家製きな粉アイス ¥1,280

Crêpe chocolat Valrhona et glace vanille maison

ヴァローナチョコレートとクレープ 自家製ヴァニラアイス ¥1,280

Crêpe suzette

クレープ シュゼット ¥1,280

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 ¥1,280

Galette Tatin

りんごのガレットタタン ¥1,380

Glaces et sorbets maison, deux boules

自家製アイスとシャーベット 2種 ¥800

(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)

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

当店ではそば、りんご、魚介類等を多く使用しております、アレルギーの方はお申しつけ下さい

Service non compris.

別途サービス 10%頂戴しております。