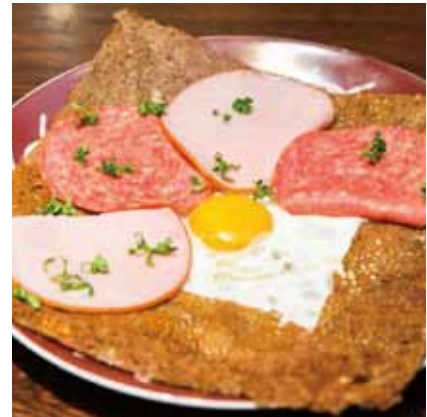


コンプレ ----- 980  
"パンデメレ風 2種のハム仕立て"

Complète

(Galette with egg, cheese, ham)

(卵、チーズ、ハム)



シェフおすすめ！ ----- 1,080  
日替わりガレット

Today's Galette

(※内容はスタッフまでお尋ねください)

シャンピニオン ----- 1,380  
"羊のチョリソーとキノコ"

Champignon

(Galette with egg, cheese, 3 kind mushroom, Merguez, Potherb, mustard, Onion)

(卵、チーズ、キノコ3種、羊のチョリソー、水菜、玉ねぎソース)



ジャンボンクリュ ----- 1,480  
"フランスの生ハム"

Jambon cru

(Galette with egg, cheese, bayonne ham, rocket salad, parmigiano cheese)

(卵、チーズ、仏バイヨンヌ産生ハム、ルッコラ、  
削りたてパルミジャーノ、EXバージンオイル)



ジェノベーゼ ----- 1,280  
"森林鶏のバジル和え"

Genovese

(Galette with egg, cheese, marinated basil chicken, mushroom, tomato)

(卵、チーズ、森林鶏胸肉のバジルソース和え、キノコ、トマト)

ブルターニュ ----- 1,280  
"海の幸をブルトン風で"

Bretagne

(Galette with egg, cheese, shrimp, tuna, avocado, artichoke, tomato, cauliflower, potato)

(卵、チーズ、海老、ツナ、アボガド、アーティーチョーク、  
トマト、カリフラワー、ジャガイモ)



## ガレットのこだわり

### BUCKWHEAT

ガレット生地は信州高山製粉より“八ヶ岳白挽きそば粉”を使用。  
そば本来が持っている風味や食感をお楽しみいただけます。

### EGG

トッピングしている卵は三重県多気郡から直送のコクと旨味が強い、  
平飼有精卵を使用。卵だけでも美味しくお召上がりいただけます。

# GALETTE

ガレット

🍷🥛🥑🌿



№.1

アトランティック“サーモンとアボカド” ..... 1,280  
*Atlantic*

(Galette with egg, cheese, salmon, avocado, potherb mustard, onion sauce)

(卵、チーズ、自家製スモークサーモン、アボカド、水菜、玉ねぎソース)



キャトル・フロマージュ“4種のチーズとハチミツ” ---- 1,280  
*Quatre fromages*

(Galette with 4 kind cheese, walnut, honey)

(4種チーズ、ハチミツ、胡桃)