

# Galette ガレット～お食事系のそば粉クレープ～

塩味のそば粉生地を薄く焼いて、  
卵・チーズ・ハム・野菜などお好みの食材をのせて焼き上げた  
フランスブルターニュ地方の郷土料理です。

当店のガレットは、  
信州産の上質なそば粉を100%使用した  
薄くパリパリのガレットです。

※表示価格は税別です。

取り分けやすい形に

お焼きします！

お取り分けしやすいよう、具を包んだり  
あらかじめ切ってお出しすることもできます。  
見た目は変わってしまいますが、  
「全然気にしない！」という方、  
何等分にされるか、ご注文時にお申し付けください。

## おすすめ

NO.1 コンプレット

1150

卵・ハム・グリエールチーズ

シンプルイズベスト！生地の食感、チーズの風味が一番楽しめる当店自慢の王道メニュー！

NO.2 ローズ

1800

生ハム・サラダ・トマトソテー・アボカド・グリエールチーズ

名前の通り、生ハムをバラの花に見立てた豪華なガレットです！自分へのご褒美にどうぞ♪

NO.3 シャンピニオン

1350

信州産きのこのグリル・ベーコン・目玉焼き・グリエールチーズ

御殿場から取り寄せているこだわりのスモーキーなベーコンと、  
オーブンでじっくり味を凝縮させたきのこのグリルは相性抜群！

アッシ

1350

(牛肉のラグー・マッシュポテト・卵・グリエールチーズ)

エビアボ

1500

(えび・アボカド・サラダ・グリエールチーズ)

季節のガレット

(黒板をご覧ください)

# Crepe クレープ～デザート系の小麦粉クレープ～

※表示価格は税別です。

※表示価格は税別です。

## おすすめ

NO.1 キャラメル・ブール・サレ 850

自家製塩バターキャラメル・バニラアイス

地中海の塩を使った自家製の塩バターキャラメルがバニラアイスと溶け合って絶妙です！

NO.2 シナモン +バニラアイストッピング 700 +200

シナモンパウダー・シュガー・有塩バター・バニラアイス

シナモンの香りとシュガーのしゃりしゃり感、有塩バターの塩気がクセになる美味しさ。アイスをのせてさっぱりと、食後でも軽く食べられます。

NO.3 クレープ・シュゼット 1200

クレープのオレンジソース煮・バニラアイス

オレンジ果汁とコアントロー（オレンジリキュール）、バターの濃厚なソースでクレープを煮たあたたかいデザートです。冷たいアイスがソースにとろ～っと溶け出します。

シュガー

（シュガー・有塩バター） 650

そばハチミツとくるみ

（そばはちみつ・くるみ・レモン・バニラアイス） 850

バナーナ

（バナナのキャラメリゼ・生クリーム・バニラアイス  
・自家製塩バターキャラメル、ナッツ） 1200

季節のクレープ（黒板をご覧ください）

### おすすめ！バニラアイストッピング

+200円でバニラアイストッピングができます。

あたたかいクレープ生地と、

つめたいバニラアイスは相性抜群♪

是非一度お試しください！