

# Gourmande Lunch グルマンド ランチ

2300yen~ (税込2530円~)

**A** ドリンク + スープ +

15品目の  
ガーデンサラダ  
OR  
本日の  
前菜盛り合わせ

ロティサリーチキン  
OR  
好きなガレット

2000yen~ (税込2200円~)

平日限定!

**B** ドリンク + スープ +

ロティサリーチキン  
OR  
好きなガレット

どちらかをお選びください

## 1 ドリンク をお選びください

**+300円**  
(税込330円)

クラフトビール 10種  
別紙ビールチャートOマークよりお選びください

**+200円**  
(税込220円)

- ・グラスビール (ハイネケン)
- ・シードル
- ・スパークリングワイングラス
- ・グラスワイン (白・赤)
- ・自家製サングリア (白・赤)

**+100円**  
(税込110円)

- ・【自家製】レモネード
- ・ワイナリーこだわりのブドウジュース (白or赤)

- ・コーヒー (ホットorアイス)
- ・紅茶 (ホットorアイス)
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース

## 2



OR



をお選びください  
(\*詳細は別紙をご覧ください)

【15品目のガーデンサラダ】

【本日の前菜盛り合わせ】

## 3 【ロティサリーチキン】 OR 【ガレット】 をお選びください

**NO.1**

【国産】みちのく清流鶏をたっぷりのハーブで2日間マリネし、店内にあるロティサリーマシニングでゆっくり回転させながら、一羽丸ごとじっくり低温炙り焼き。香ばしく焼き上がった皮にハーブの香り...しっとりジューシーが自慢の**Le Goq Roti** 看板メニュー!

厳選!みちのく清流鶏の  
ロティサリーチキン 4ピース

**+100円**  
(税込110円)

\*付け合わせを1つお選びください

トリュフ香るカリッと!  
フライドポテト  
-ふんわりバルミジャーノがけ-

**+100円**  
(税込110円)

OR フライドポテト OR ライス

/水揚げ無料が

**NO.2**

**+180円**  
(税込198円)

**SEASONAL**  
あまおうと天使の白いちご  
【スペイン産】18ヶ月熟成ハモンセラノ、  
【北海道産】リコッタチーズのガレット  
-自家製フランボワーズドレッシング-

【※・グリエルチーズ・あまおう・天使の白いちご・ハモンセラノ・ペビーリーフ・リコッタチーズ・フランボワーズドレッシング】

**NO.3**

**+100円**  
(税込110円)

【スペイン産】18ヶ月熟成ハモンセラノと  
たっぷりマッシュルームのガレット  
【※・グリエルチーズ・スペイン産18ヶ月熟成ハモンセラノ・マッシュルーム・オニオンクリーム・バルミジャーノ】

**+100円**  
(税込110円)

**SEASONAL**  
トリュフ香る自家製サーモンマリネと  
シャンピニオンクリームのガレット  
【※・グリエルチーズ・サーモンマリネ・マッシュルーム・自家製トリュフソース・バルミジャーノ・トリュフオイル】

糖とローストアップルの  
ガレット -バルミジャーノ-  
【※・グリエルチーズ・糖・ローストアップル・バルミジャーノ・ピンクペッパー】

海老と3種キノコの  
ブルギニオン風ガレット  
【※・グリエルチーズ・海老・キノコ・香草バター・タッパー】

みちのく清流鶏と  
たっぷりキノコの  
クリームガレット  
【※・グリエルチーズ・チキン・3種のキノコ・生クリーム・刀削そば】

メカジキの  
自家製コンフィと  
セミドライマトのガレット  
【※・グリエルチーズ・メカジキ・セミドライマト・タッパー・オレガノ・パセリ】

プロバンスル  
【※・グリエルチーズ・ハム・トマト・オニオン・ドール・アンチョビ・プロバンス風ハーブ】

コンプレット  
【※・ハム・チーズ】

## 4 お好きなデザート

デザートと  
コーヒーまたは紅茶のセット

**+590円**  
(税込648円)

デザートのみ

**+390円**  
(税込429円)

ほろろいしむせ  
うっとりバスクチーズケーキ  
-マルドンのソース-

クレマカタラーナ

ヌガーグラッセ

2層のしっとりショコラケーキ

# Gourmande Lunch グルマンド ランチ

2300yen~ (税込2530円~)

**A** ドリンク + スープ +

15品目の  
ガーデンサラダ  
OR  
本日の  
前菜盛り合わせ

ロティサリーチキン  
OR  
好きなガレット

## 1 ドリンク をお選びください

**クラフトビール 10種**  
別紙ビールチャート〇マークよりお選びください

+300円  
(税込330円)

・グラスビール (ハイネケン)  
・シードル  
・スパークリングワイングラス  
・グラスワイン (白・赤)  
・自家製サングリア (白・赤)

+200円  
(税込220円)

・【自家製】レモネード  
・ワイナリーこだわりのブドウジュース (白or赤)

+100円  
(税込110円)

・コーヒー (ホットorアイス)  
・紅茶 (ホットorアイス)  
・オレンジジュース  
・グレープフルーツジュース

## 2



【15品目のガーデンサラダ】

OR



【本日の前菜盛り合わせ】

をお選びください  
(\*詳細は別紙をご確認ください)

## 3 【ロティサリーチキン】 OR 【ガレット】 をお選びください



**NO.1**  
【国産】みちのく清流鶏をたっぷりのハーブで2日間マリネし、店内にあるロティサリーマシンのゆっくり回転させながら、一羽丸ごとじっくり低温で焼き、香ばしく焼き上がった皮にハーブの香り...しっとりジューシーが自慢の**Le Coq Roti** 看板メニュー!

厳選! みちのく清流鶏の  
ロティサリーチキン **4**ピース

+100円  
(税込110円)

\*付け合わせを1つお選びください

トリュフ香る カリッと!  
フライドポテト +100円  
(税込110円)  
-ふんわりパルミジャーノがけ-

OR フライドポテト OR ライス  
/大盛り無料が



SEASONAL

あまおうと天使の白いちご  
【スペイン産】18ヶ月熟成ハモンセラノ、  
【北海道産】リコッタチーズのガレット  
・自家製フランボワーズドレッシング

【卵・グリエールチーズ・あまおう・天使の白いちご・ハモンセラノ・ペビーリーフ・リコッタチーズ・フランボワーズドレッシング】



SEASONAL

トリュフ香る  
自家製サーモンマリネと  
シャンペンオignonクリーム  
のガレット

【卵・グリエールチーズ・サーモンマリネ・マッシュルーム・松茸・きのこクリームソース・パルミジャーノ・トリュフオイル】



NO.3

【スペイン産】18ヶ月熟成ハモンセラノと  
たっぷりマッシュルームのガレット

【卵・グリエールチーズ・スペイン産18ヶ月熟成ハモンセラノ・マッシュルーム・オニオンクリーム・パルミジャーノ】



鴨とローストアップルの  
ガレット -パルミジャーノソース-

【卵・グリエールチーズ・鴨・ローストアップル・パルミジャーノ・ピンクペッパー】



海老と3種キノコの  
ブルギニオン風ガレット

【卵・グリエールチーズ・海老・キノコ・香辛料・バター・タッパー】



みちのく清流鶏と  
たっぷりキノコの  
クリームガレット

【卵・グリエールチーズ・チキン・3種のキノコ・生クリーム・パルミジャーノ】



メカジキの  
自家製コンフィと  
セミドライマトのガレット

【卵・グリエールチーズ・メカジキ・セミドライマト・タッパー・オレガノ・パセリ】



プロバンス風

【卵・グリエールチーズ・ハム・トマト・オニオン・パルミジャーノ・アンチョビ・プロバンス風ハーブ】



コンブレット

【卵・ハム・チーズ】

## 4 お好きなデザート

+500円  
(税込550円)

食後にどうぞ

+200円 (税込220円)  
コーヒー・紅茶 追加OK



ほろ香いおやつ  
うっとりバスクチーズケーキ  
-マカダミアの風味-



クレマカタラーナ



ヌガーグラス



2層のしっとりショコラケーキ

# Gourmande Lunch

グルマンド ランチ

TODAY'S SOUP

【本日のスープ】

かぼちゃのポタージュ

**A**の方はどちらかをお選びください



GARDEN SALAD

【15品目のガーデンサラダ】

※自家製ドレッシングに  
クルミ・ゴマ・大豆を使用しています

今日市場から届いた鮮度抜群な旬の季節野菜を15品目使用し、さらに、看板メニューの清流鶏を合わせました。

瓶ごとお出しする  
「野菜を食べる自家製ドレッシング」をたっぷりかけてお召し上がりください。

旬野菜・例)

清流鶏、茗荷、赤カブ、蓮根、トマト、かぼちゃ  
スティックセニョール、グリーンカール、紅心甘藷  
etc...



or

ENTREE FROIDE

【本日の5種前菜盛り合わせ】

- しっとり ローストポーク  
・ハニーマスタードソース・
- 【スペイン産】18ヶ月熟成ハモンセラノ入り  
ケーキサレ
- スモーキーポテトサラダ
- 築地直送! 鮮魚のエスカベッシュ
- 赤キャベツのマリネ