

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

クラフトビール 10種
別紙ビールチャート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
(※詳細は別紙をご覧ください)

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 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
-ふんわりバリエーションがけ-

+100円
(税込110円)

OR フライドポテト OR ライス

/水曜休館日

NO.2



+180円
(税込198円)

SEASONAL

自家製セミドライニューサマーオレンジとフロマージュブランの燻製ホイップのガレット

【卵・グリエールチーズ・自家製セミドライニューサマーオレンジ・ハモンセラーノ・フロマージュブランの燻製のホイップ・日向夏マーマレード・セルパチコ・くるみ】

NO.3



+100円
(税込110円)

【スペイン産】18ヶ月熟成ハモンセラー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ーノ・マッシュルーム・オニオンクリーム・パルメジャーノ】



+180円
(税込198円)

自家製サーモンマリネとルッコラ・レモンのガレット

【卵・グリエールチーズ・サーモンマリネ・ルッコラ・レモンコンフィ・赤玉ねぎ】



糖とローストアップルのガレット -パルメジャーノソース-

【卵・グリエールチーズ・糖・ローストアップル・パルメジャーノ・バニラアイス】



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

【卵・グリエールチーズ・チキン・3種のキノコ・生クリーム・パルメジャーノ】



メカジキの自家製コンフィとセミドライトマトのガレット

【卵・グリエールチーズ・メカジキ・セミドライトマト・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・パセリ・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

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428円)



ほろ苦いおやつ
うっとりバスクチーズケーキ
-マルドンの塩梅-



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
(※詳細は別紙をご覧ください)

3 【ロティサリーチキン】 OR 【ガレット】 をお選びください

※材料に
【そば粉】
を含まず

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 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

ハックロフィ名物!
トリュフ香る カリッと!
フライドポテト
-ふんわりパルミジャーノがけ-

+100円
(税込110円)

OR フライドポテト OR ライス
/大盛り無料

NO.2



+180円
(税込198円)

SEASONAL

自家製セミドライニューサマーオレンジと
フロマージュブランの燻製ホイップ
のガレット

【卵・グリエールチーズ・自家製セミドライニューサマーオレンジ・ハモンセラーノ・フロマージュブランの燻製ホイップ・日向夏マーマレード・セルパチコ・くるみ】

NO.3



+100円
(税込110円)

【スペイン産】18ヶ月熟成ハモンセラーノと
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ーノ・マッシュルーム・オニオンクリーム・パルミジャーノ】



+180円
(税込198円)

自家製サーモンマリネと
ルッコラ・レモンのガレット
【卵・グリエールチーズ・サーモンマリネ・ルッコラ・レモンコンフィ・赤玉ねぎ】



鴨とローストアップルの
ガレット -パルミジャーノ-
【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
ブルギニョン風ガレット
【卵・グリエールチーズ・海老・キノコ・香辛料・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・万葉ねぎ】



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



プロバンス
【卵・グリエールチーズ・ハム・トマト・オニオン・パセリ・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
-マルドンの塩梅-



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

TODAY'S SOUP

【本日のスープ】

ブロッコリーのポタージュ

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、紅心大根
etc...



or

ENTREE FROIDE

【本日の 4 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ーノ入り
ケーキサレ

■ ラタトゥイユ
彩り野菜のトマト煮

■ 魚介類のレモンマリネ