

# 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

- ・アイス コーヒー
- ・アイス ティー (フルグレイン)
- ・ホット コーヒー
- ・ホット ティー (フルグレイン)

+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・赤)

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

+350円 (税込385円)



+500円 (税込550円)

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



## 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ンの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はハーブの香り...しっとりジューシーが自慢の**Le Coq Roti** 看板メニュー!

**NO.2**



+100円 (税込110円)

SEASONAL

鴨のコンフィと洋梨のロースト、特製デュカスパイスのガレット - ラズベリーガストリック

【卵・グリエールチーズ・洋梨のバターロースト・鴨のコンフィ・特製デュカスパイス・洋梨ジャム・ラズベリーガストリック・セルバチコ・ピンクペッパー・ブラックペッパー】

**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】



+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

【卵・グリエールチーズ・サーモンマリネ・マッシュルーム・オニオンクリーム・トリュフオイル・オリーブオイル・オニオンソース・パルメジャーノ・トリュフオイル】



鴨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・鴨・ローストアップル・パルメジャーノ・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・万葉わが】

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

フライドポテト

OR

ライス

大盛り無料♪



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・オニオンソース・アンチョビ・プロバンス風ハーブ】



コンプレット

【卵・ハム・チーズ】

## 4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  
-マカポの魔法-



クレマカタラーナ



ヌガーグラス



チョコ愛好家におくる濃厚ショコラ

# 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

- ・アイス コーヒー
- ・アイス ティー (フルグレイン)
- ・ホット コーヒー
- ・ホット ティー (フルグレイン)

- ・【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・赤)

+200円 (税込2200円)

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

+350円 (税込3850円)



+500円 (税込5500円)

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

## 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



【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!



+100円 (税込1100円)

**SEASONAL**  
鴨のコンフィと洋梨のロースト、  
特製デュカスパイスのガレット  
- ラズベリーガストリック -

【卵・グリエールチーズ・洋梨のバターロースト・鴨のコンフィ・特製デュカスパイス・洋梨のラム・ラズベリーガストリック・セルパネコ・ピンクペッパー・ブラックペッパー】



+100円 (税込1100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】



+100円 (税込1100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

【卵・グリエールチーズ・サーモンマリネ・マッシュルーム・自家製トリュフソース・パルメジャーノ・トリュフオイル】



糖とローストアップルの  
ガレット - 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・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・香草・バター・ケッパー】



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・刀割おろし】

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1100円)

\*付け合わせを1つお選びください

フライドポテト OR ライス 大盛り無料♪



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・自家製コンフィ・セミドライトマト・ケッパー・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・オニオンクリーム・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649円)

デザートのみ

+390円 (税込429円)



ほろいしおせ  
うっとりバスクチーズケーキ  
- マルメルのソース -



クレマカタラーナ



ヌガーグラッセ



チョコ愛好家におくる濃厚ショコラ

# 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  
ゲークサレ
- 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