

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 (アールグレイ)
- ・ホット コーヒー
- ・ホット ティー (アールグレイ)

+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



【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ー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... しっかりとジューシーが自慢のLe Goq Roti 看板メニュー!



+200円 (税込220円)

SEASONAL

【岩手県産美海鴨】自家製燻製鴨ハムと【フランス産】“チーズの王様”ル・ルスティック プリーチーズのガレット
- ルバーブジャム -
【卵・プリーチーズ・燻製鴨ハム・ルバーブジャム・ペビーリーフ・パルサミコドレッシング・クルミ・ブラックペッパー】



+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】

SEASONAL

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 - パルサミソース -
【卵・グリエールチーズ・鴨・ローストアップル・パルサミコ・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・万能ねぎ】

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・ケッパー・オレガノ・パセリ】



プロバンスル
【卵・グリエールチーズ・ハム・トマト・オニオンシードル・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 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)



ほろ苦いあわせ
うっとりバスクチーズケーキ
・マルドンの塩添え。



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】

ミネストローネ

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、グリーンカール、サニーレタス、水菜、大根、人参、紫キャベツ、茗荷、長芋、たけのこ、ブロッコリー、さやえんどう、ピーズ、カブ、ごぼう、ミックスビーンズ etc...



or

ENTREE FROIDE

【本日の4種前菜盛り合わせ】

- イタリア風オムレット
～フリッタータ～
- 鶏もも肉のレモンハーブマリネ
- 白身魚のエスカベッシュ
- ラタトゥイユ