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 お好きなガレット

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 お好きなガレット } 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）

＋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のマークよりお選びください

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

原材料に【そば粉】を含みます

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

フライドポテト OR ライス 大盛り無料♪

NO.2

＋100円（税込１１０円）

SEASONAL

国産プラムのコンポートと
ベビー春菊・オレンジ・
【スペイン産】１４ヶ月熟成ハモンセラーノ
のガレット - 自家製オレンジドレッシング -

【卵・グリエールチーズ・プラム・ベビー春菊・ベビーリーフ・オレンジ・ハモンセラーノ・オレンジドレッシング】

＋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 ブリーチーズのガレット
- ルバーブジャム -

【卵・ブリーチーズ・燻製鴨ハム・ルバーブジャム・ベビーリーフ・バルサミコドレッシング・クルミ・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・パルミジャーノ】

＋100円（税込１１０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 -バルサミコソース-

【卵・グリエールチーズ・鴨・ローストアップル・バルサミコ・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】

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】

プロバンサル

【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）

ほろ苦いしあわせ
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】

冷製かぼちゃポタージュ

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、グリーンカール、サニーレタス、水菜、
大根、人参、紫キャベツ、大葉、オクラ、インゲン、
ノーザンルビー、ヤングコーン、紅くるり大根、
ミニトマト、ゴーヤチップス、ミックスビーンズ etc…

or

ENTREE FROIDE
【本日の4種前菜盛り合わせ】

■ ポレンタのオーブン焼き

■ 豚肉のリエット

■ 小エビとオレンジのマリネ

■ シャドウクイーンの
ポテトサラダ

Bistro Wine Cafe
Le Coq Roti