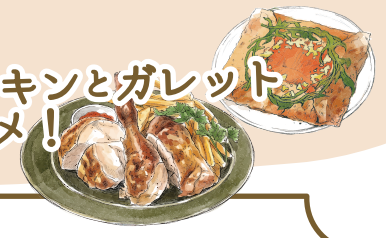
Gourmande Lunch グルマンド ランチ



2名様以上 なら！
ロティサリーチキンとガレット
シェアがオススメ！

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）



＋350円（税込３８５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）



＋500円（税込５５０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

2 をお選びください



【15品目のガーデンサラダ】 OR



【本日の前菜盛り合わせ】

(＊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♪

原材料に【そば粉】を含みます

NO.2



＋100円（税込１１０円）

SEASONAL

【山梨県産】シャインマスカット
＆黒葡萄のコンポートと
【スペイン産】14ヶ月熟成
ハモンセラーノのガレット
-“更科クランブル”ブルーチーズの香り-

【卵・グリエールチーズ・シャインマスカットコンポート・黒葡萄コンポート・ハモンセラーノ・セルバチコ・更科粉とブルーチーズ&アーモンドのクランブル・オリーブオイル・ブラックペッパー・マルドン塩・はちみつバルサミコビネガーソース】

NO.3



＋100円（税込１１０円）

【スペイン産】14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14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）

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 -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】



ガレットランチに
追加はこちら！
ロティサリーチキン4ピース（1/3羽） ＋1500円（税込１６５０円）

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）

SEASONAL



紅はるかと鳴門金時のカッサータ
-まろやか塩キャラメルソース添え-



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



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

2名様以上 なら！
ロティサリーチキンとガレット
シェアがオススメ！



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

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）

＋350円（税込３８５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）



＋500円（税込５５０円）
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

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



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♪



SEASONAL
【山梨県産】シャインマスカット
＆黒葡萄のコンポートと
【スペイン産】14ヶ月熟成
ハモンセラーノのガレット
-“更科クランブル”ブルーチーズの香り-
【卵・グリエールチーズ・シャインマスカットコンポート・黒葡萄コンポート・ハモンセラーノ・セルバチコ・更科粉とブルーチーズ＆アーモンドのクランブル・オリーブオイル・ブラックペッパー・マルドン塩・はちみつバルサミコビネガーソース】



【スペイン産】１４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】



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】



ガレットランチに
追加はこちら！
ロティサリーチキン4ピース（1/3羽）
＋1500円（税込１６５０円）

4お好きなデザート

＋500円（税込５５０円）

SEASONAL


紅はるかと鳴門金時のカッサータ
-まろやか塩キャラメルソース添え-


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


チョコ愛好家におくる濃厚ショコラ

＼食後にどうぞ／
＋２００円（税込２２０円）
コーヒー・紅茶 追加OK