

ランチメニュー
LUNCH MENU

11:00 ~ 14:00

GALETTE

ガレット

全メニュー 本日のサラダ+スープ付

フランス・ブルターニュ地方の郷土料理をコハルヤで
お楽しみください。コハルヤのガレット生地にはグルテンフリーの
そば粉、食塩、フランス産のサンフラワーオイルを使用しております。

ブルターニュ ¥1,180 (税別¥1,298)

ハム・卵・チーズのシンプルなコンブレットは
ガレットの定番メニュー。



ボンマルシェ ¥1,380 (税別¥1,518)

ナス、ズッキーニ、玉ねぎ、黄ピーマン、赤ピーマンを
トマトでじっくり煮込んだラタトゥイユのガレット。

オレンジジェリー ¥1,480 (税別¥1,628)

オレンジバターソースとグリルチキンのガレット。



ヴィヴィエンヌ ¥1,480 (税別¥1,628)

牛肉とジャガイモがゴロゴロ入った
ビーフシチューのガレット。

Bon Marché

Bretagne

Orangerie

Vivienne

スイーツメニュー
SWEETS MENU

14:00 ~ LAST



Decoration de fruits

デコレーション
デフルーツ

¥890
(¥979)

バナナやキウイの季節の果物をたっぷりのせたフルーツとチョコレートソースの人気のクレープです。

※写真はイメージです。季節のフルーツになります。



Le Tiramisu
Japonais

ル・ティラミス ¥890
(¥979)

北海道産マスカルポーネチーズを使用。柔らかくなめらかな口付けをバナナと一緒に召し上がりください。



ジャポネーゼ ¥890
(¥979)

ふるさと納税の返礼品にも選定された、小春やロールを使用したクレーキ。北海道小豆、生クリーム、黒蜜をトッピング。抹茶の渋みもアクセントとなった和を楽しめるクレープです。

スザンナ ¥850
(¥935)

オレンジバターソースに浸したシュゼットです。爽やかな口当たりとバターを存分にお楽しみいただけます。



Suzanne



Quartier latin

カルチェラタン ¥780
(¥858)

自慢の生地に種子島産サトウキビ糖と北海道産バターを添えたベーシックなクレープ。

ガトーフロマージュレア ¥890
(¥979)

瀬戸内産ネーブルの果汁をたっぷりとし生地に練り込んだレアチーズケーキのクレープ。ミックスベリー程よい酸味との相性抜群です。



Gâteau au fromage



Cellule de caramel

キャラメルセル ¥850
(¥935)

キャラメリゼしたバナナとキャラメルクリームを存分に味わえるキャラメル尽くしのクレープ。