

# HARBOR CAFE

## ALL DAY DINING

### GALETTE & CREPE

特定原材料

ガレット：卵・乳・小麦・そば  
クレープ：小麦・卵・乳・ナッツ

#### ■ SET MENU <下記の単品ラインナップより選べるセットメニュー>

	平日 11:30-14:00	土日祝 11:00-14:00
A セット：お好みの「ガレット」 or 「クレープ」+ドリンクバー+バーニャカウダーバー	¥1,980	¥2,280
B セット：お好みの「ガレット」 & 「クレープ」+ドリンクバー+バーニャカウダーバー	¥2,680	¥2,980

※ドリンクバー、バーニャカウダーバーのご利用は 14:30 までとさせていただきます。

#### ■ A la Carte ※単品のご注文は 13:00 以降からご利用いただけます。



ハム・チーズ・卵のガレット

単品：¥1,400



プロシュートパルマ  
ベビーリーフのガレット

単品：¥1,780



モッツアレラ・トマト・バジルの  
カプレーゼガレット

単品：¥1,780



自家製マリネサーモンのガレット

単品：¥1,780



六甲シャンピニオンと  
パンチェッタブルーチーズの  
ガレット

単品：¥1,980  
セット：+ ¥400



メープルシュガーバタークレープ

単品：¥1,500



メープルブリュレショコラクレープ  
クリームブリュレショコラのクレープ

単品：¥1,500



キャラメルオレンジパルフェクレープ  
キャラメルと柑橘のクレープ

単品：¥1,500



ベリールージュールクレープ  
苺とラズベリーのクレープ

単品：¥1,650  
セット：+ ¥150



ブラリネマロンクレープ  
ローストナッツとマロンクリームショコラ  
のクレープ

単品：¥1,650  
セット：+ ¥150

#### TOPPING for CREPE <クレープトッピング>

・シャンティ：¥300      ・バニラアイス：¥300      ・キャラメルソース ¥250

11:00-14:00

#### LUNCH SET DRINK + ¥500

・グラスシードル      ・グラスワイン

### DRINK ALL ¥800

是非おすすめのフードとあわせてお楽しみください。

#### CRAFT CIDER シードル

フランス・ブルターニュ地方で生産される 100% リンゴで造られた  
スパークリング果実酒

■ ラ・ブーシュ・オン・クール 甘口 ALC 2% (フランス・ブルターニュ産)  
100% 林檎由来の自然な甘さを残した爽やかな味わい。  
おすすめ：バターシュガークレープ

■ ヴァルドランス オーガニック 中辛口 ALC 4% (フランス・ブルターニュ産)  
オーガニック栽培の林檎を 100% 使用。伝統的なナチュラル酵母を用いた天然発酵。  
中辛口シードル。  
おすすめ：六甲シャンピニオンとパンチェッタブルーチーズのガレット

■ ラ・ブーシュ・オン・クール 辛口 ALC 5% (フランス・ブルターニュ産)  
林檎由来のピターでキリッとした喉越しが印象的。爽快感のある味わい。  
おすすめ：自家製マリネサーモンのガレット

#### GLASS WINE ワイン

■ アンジュブラン 辛口 (フランス・ロワール)  
洋ナシ、コンポートした林檎のようなフルーティーな味わい。  
おすすめ：モッツアレラ・トマト・バジルのカプレーゼガレット

■ アンジュルージュ  
熟した赤い果実のニュアンス。数種類の花、スパイスの香りが余韻が心地良いワイン。  
おすすめ：六甲シャンピニオンとパンチェッタブルーチーズのガレット

■ ロゼ ダンジュール  
ラズベリーのようなチャーミングな果実味がある中辛口のワイン。  
おすすめ：ベリールージュールクレープ

#### OTHERS その他

■ カルヴァドス プラー グランソラージュ (フランス・ノルマンディー産)  
林檎のブランデー。2~5年熟成のフレッシュな原酒由来のリンゴを連想させるフルー  
ティな香り。オーク樽での熟成香とのバランスの取れた味わい。  
飲み方：ストレート / ロック / ソーダ割

■ ウイスキー エデュー シルバー (フランス・ブルターニュ産)  
世界で唯一！蕎麦 100% で作られているウイスキー。豊かな蕎麦の香りが印象的  
是非ガレット合わせてお楽しみください。  
飲み方：ストレート / ロック / ソーダ割