

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>

WEEK DAY(平日) : お好みの「ガレット」 or 「クレープ」 + プッフェ(ドリンク+サラダ) 単品 + ¥200

※各種プッフェのご利用は14:30までとさせていただきます。

■ A la Carte



ハム・チーズ・卵のガレット

単品：¥1,400



生ハム・クリームチーズ・ベビーリーフのガレット

単品：¥1,400



グリルチキンと茸 ケール ホワイトソースのガレット

単品：¥1,400



スモークサーモンと塩レモン クリームチーズのガレット

単品：¥1,600



5種のチーズガレット ハニーメープル添え

単品：¥1,800



【3-4月限定】
桜海老と春採れアスパラガス 空豆 フロマージュブランのガレット

単品：¥2,300



メープルシュガー バタークレープ

単品：¥1,400
ハーフ： ¥800



クリームブリュレ ショコラのクレープ

単品：¥1,400
ハーフ： +¥800



キャラメルオレンジ パルフェクレープ

単品：¥1,400
ハーフ： +¥800



宇治抹茶と桜の小倉クレープ

単品：¥1,600
ハーフ： +¥850



バナナアーモンド クレープ

単品：¥1,600
ハーフ： +¥900



【3-4月限定】
苺マカロン
ルージュクレープ

単品：¥2,100
ハーフ： +¥1,100

※各種クレープはハーフサイズでもご用意しております。(ハーフサイズ単品でのご注文はご遠慮ください。)

TOPPING for CREPE <クレープトッピング>

・ホイップクリーム：¥300 ・バニラアイス：¥300 ・キャラメルソース ¥300

LUNCH SET DRINK + ¥500

・グラスシードル ・グラスワイン

DRINK ALL ¥800/アラカルトとご一緒のご注文で¥500

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。

■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。

■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) 林檎由来のビ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。

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な味わい。

■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。

■ロゼダンジュール ラズベリーのようなチャームングな果実味がある中辛口のワイン。

OTHERS - その他 -

■カルヴァドス ブラー 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 エデュールシルバー (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