

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 (土日祝)	「ガレット」or「クレープ」+各種ブッフエ	単品+ ¥800
Harf Crepe Set (土日祝)	「ガレット」or「クレープ」+各種「ハーフクレープ」より1つ+各種ブッフエ	単品+ ¥1,600~
【土日祝ブッフエ内容】	ドリンク+サラダ+ワイン(赤・白・ロゼ・スパークリング)+アベタイザー+スープ	

※各種ブッフエのご利用は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: ¥1,300



ハモンセラーノと
ラタトゥイユのガレット

単品: ¥1,300



スモークサーモンと
フロマージュブランのガレット

単品: ¥1,500



帆立と薩摩芋
モルネーズソースのガレット

単品: ¥1,600



【9月~11月限定】
牛のタリアータ
シャリアピンソースのガレット

単品: ¥1,800



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: ¥1,300
ハーフ: +¥800



ヴァローナショコラと
洋ナシのクレープ

単品: ¥1,500
ハーフ: +¥900



無花果とヘーゼルナッツと
トフィークリームクレープ

単品: ¥1,600



【9月~11月限定】
カシスとマロンのモンブラン
クレープ

単品: ¥1,800

※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

是非おすすめのフードとあわせてお楽しみください。

BEER - ビール -

・アサヒ	スーパードライ	¥680
・オールフリー		¥600

CRAFT CIDER - シードル - ¥800

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。

GLASS WINE - ワイン - ¥800

- ・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。
- ・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ミングな果実味がある中辛口のワイン。

OTHERS - その他 - ¥800

- ・カルヴァドス プラー グランソーラージュ (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 エデュールシパー (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

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

生地のごこだわり

クレープ：米粉と強力粉をブレンドし、内側はもちもちとした弾力と、端はパリパリ感のふたつの食感をお楽しみいただけます。
生地全体の焼き目をしっかりと付けることで、香ばしくナイフ・フォークで食べるクレープにぴったりな仕上がりにいたしました。
きび糖の優しい甘さとコクがじゅわっと広がり、そのままでも美味しくお召し上がりいただけます。

ガレット：そば粉の風味は残しつつ卵や薄力粉を混ぜることで、外はパリッと中はしっとり焼き上がる生地に仕上げています。焼き上げの際、生地のふちにミルクの風味が豊かで優しい味わいのチーズ“グラナバダーノ”を振りかけ、チュイル状にすることでパリッサクとした食感をお楽しみいただけます。

■ A la Carte



ハム・チーズ・卵のガレット

単品：¥1,300



ハモンセラーノと
ラタトゥイユのガレット

単品：¥1,300



スモークサーモンと
フロマージュブランのガレット

単品：¥1,500



帆立と薩摩芋
モルネーズソースのガレット

単品：¥1,600



【9月～11月限定】
牛のタリアータ
シャリアピンソースのガレット

単品：¥1,800



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：¥1,300
ハーフ：+¥800



ヴァローナショコラと
洋ナシのクレープ

単品：¥1,500
ハーフ：+¥800



無花果とヘーゼルナッツと
トフィークリームクレープ

単品：¥1,600
ハーフ：+¥800



【9月～11月限定】
カシスとマロンのモンブラン
クレープ

単品：¥1,800

※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

是非おすすめのごメニュー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ーな味わい。

■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ミ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