

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 END(土日祝)：お好みの「ガレット」or「クレープ」+各種ブッフェ 単品+ ¥800

ハーフクレープセット(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+各種ブッフェ 単品+¥1,600~

※土日祝ブッフェ：(ドリンク+サラダ+ワイン(赤・白・ロゼ・スパークリング)+アペタイザー+スープ)

※各種ブッフェのご利用は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



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



神戸ポークの低温調理と
ラタトゥイユのガレット

単品： ¥1,600



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： ¥1,600



5種のチーズガレット
ハニーメープル添え

単品： ¥1,800



【7月・8月限定】
六甲シャンピニオンとエビの
ソテー ソースアメリカース

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
バルフェクレープ

単品： ¥1,400
ハーフ： + ¥800



アプリコットヨーグルトと
ミラベルのクレープ

単品： ¥1,600
ハーフ： + ¥900



マンゴーと瀬戸内レモンの
クレープ

単品： ¥1,600
ハーフ： + ¥900



【7月・8月限定】
桃と木苺のメルバクレープ

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

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。

■ヴァールドランス 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- ¥800

■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
是非ガレットに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