

パンと美味しい新メニュー

*New*

鶏もも肉のクリーム煮込み  
“フリカッセ”

サフランライス添え

ミニサラダ・ブレッド・ドリンク付 ¥2,400



*New*

なすとローズハムの  
ボロネーズソースグラタン

ミニサラダ・ブレッド・ドリンク付 ¥2,300



*New*

ハンバーグステーキに  
カマンベールチーズをのせて  
オニオンデミソース

ミニサラダ・ブレッド・ドリンク付 ¥2,450



# Champignon soup シャンピニオンのスープ



期間

Limited soup

限定

## きのこを味わうあったかスープ

生のホワイトマッシュルームと白しめじ、椎茸をふんだんに使用し、クリーミーで風味豊かなスープに仕上げました。

セット(ミニサラダ・ブレッド・ドリンク付) ¥1,850

カップ ¥650    ボウル ¥1,000

※カップサイズはお料理と一緒にご注文ください。



フランスを代表するサンドを京小麦で



Kyoto wheat baguette jambon fromage

# 京小麦バゲットの ジャンボンフロマージュ

京小麦 100%使用した香ばしいバゲット、  
国産豚のロースハム、北海道根釧地区のカマンベールチーズ。  
選りすぐりの国産食材を組み合わせたシンプルで上質なサンドウィッチです。

ドリンクセット / with set drink ¥1,850

単品 / without drink ¥1,450



コーヒー(ホット・アイス)  
Coffee

エスプレッソ  
Espresso

オレンジジュース  
Orange juice

ジンジャーエール  
Ginger ale

紅茶(ホット・アイス)  
Tea

ミルク(ホット・アイス)  
Milk

アップルジュース  
Apple juice

トマトジュース  
Tomato juice

ホットコーヒーはおかわり自由 Free refills of hot coffee.

創業者 続木齊 渡仏100周年



# ガトー・ナンテ Gâteau nantais



フランス北西の街、ナントの郷土菓子を京小麦を使って焼きあげました。  
口の中でほどける生地のお食感と、薫り高いラム酒の風味をお楽しみください。

ドリンクセット / with set drink **¥1,100**

単品 / without drink **¥880**

\*アルコールが苦手な方はお控えください。



コーヒー(ホット・アイス)  
Coffee

エスプレッソ  
Espresso

オレンジジュース  
Orange juice

ジンジャーエール  
Ginger ale

紅茶(ホット・アイス)  
Tea

ミルク(ホット・アイス)  
Milk

アップルジュース  
Apple juice

トマトジュース  
Tomato juice

ホットコーヒーはおかわり自由 Free refills of hot coffee.

ほっと  
したい時

# あったか

— ホットドリンク —



ホットレモネード  
Hot lemonade  
¥ 630 (税込)



ホットチョコレート  
Hot chocolate  
¥ 650 (税込)



自家製ホットジンジャー (辛口)  
Homemade spicy hot ginger  
¥ 650 (税込)