

自家製ランチ

ドイツソーセージランチ

German Sausage Lunch ¥1380



原料は肉100%でソーセージのイメージが変わります。

ソーセージ(2種)は日替わり

ピクルス、ポテト、パン付き

ドイツソーセージのパイ

包み焼き ¥980

Grilled German Sausage with Pie



ドイツソーセージをバターたっぷりのパイで包んで焼上げました。

ピクルス付き

本日のパスタ Today's Pasta

自家製キッシュとサラダ、パン付

キッシュ

¥1080

Quiche



ドイツソーセージとほうれん草のキッシュ

サラダとピクルス付き



落合シェフ流 ボロネーゼ

ビーフがゴロゴロと入った落合シェフ流のボロネーゼパスタ

¥1580



冷製パスタ

ガスパチョスープのソースの爽やかな酸味のパスタ

¥1280



ポモドーロ (トマト)

トマト、にんじん、玉ねぎを2時間煮込んだソース

¥1380



ペペロンチーノ

きのことオリーブ、ドライトマトをコンフィの煮汁でじっくり煮込んだソース

¥1380

◆デザートセット ¥600

ドリンク(コーヒー、オーガニックティー) + 本日のスイーツ

裏面もご覧ください。

価格は税込み

ガレット (蕎麦粉のクレープ) Gallate

サラダ
付き

1.コンプレット

ガレットの定番
ハム、チーズ、卵

¥980



2.ジャーマンガレット

リヒトオリジナルのドイツソーセージ
とポテトを使ったガレット

¥1280



3.トマト&シャンピニオン

トマト、きのこ、オリーブ、卵

¥980



4.ノルディックガレット

サーモン、オニオンときのこ

¥1280



◆シードル (りんごのスパークリング酒)

ガレットと言えばシードル。ブルターニュでは必ずと言っていい鉄壁のコンビ。本場で最も人気の辛口のシードルを仕入れています

250ml ¥750

素敵なシードルカップで!



◆ノンアルコールの方にはアップルタイザー 275ml ¥400