

デリス・ド・キュイール ガレット&クレープの店



毎月3日間のみの営業です！

9月27(木) 28(金) 29(土)、10月11(木) 12(金) 13(土)、
11月1(木) 2(金) 3(土)、11月29(木)、30(金)、12月1(土)

ガレットは伝統的なそば粉で作る塩味の生地で、クレープは小麦粉・卵・砂糖・牛乳で作る甘い生地です。川上文代が本場、フランス・ブルターニュで修業して、更にオリジナルなガレット&クレープが誕生しました。そば粉は、宮崎県のそば処「がまこう庵」でガレット用に特別に石臼で挽いてもらっています！



大人気『副菜いらずの満足ガレット』(誠文堂新光社より 1400円+税)の著者・川上文代の“月に3日間だけのガレット&クレープ店”です☆
本書には、ガレットの美味しい秘密が詳しく書かれています！高温の鉄板で焼かれた生地は、表面はパリッとした食感、内側はモチリしています。焼きたてをすぐにお召し上がりください☆

<ランチタイム>

11:30~13:30

*ランチセットメニュー 1500円+税
スープ+ガレット+デザートクレープ+お飲み物

<アフタヌーン&ディナー>

13:30~15:00、17:00~21:00

- *単品ガレット、単品クレープ各700円~
- *1品料理各種400円~、ラクトウイユ、リエット、季節のサラダ、ハム&サラミ盛り合わせ、シチュー、スープ、砂ずりのソテー、チーズ盛り合わせなど
- *お飲み物・・・ シードル、コーヒー、紅茶、ハーブティー、りんごジュース、そば茶、そばビール、手作りジンジャーエール、そばウイスキー、ワイン等
- *持ち込み料はワイン1本1000円+税
- お一人様ワンフード・ワンドリンク以上で☆



デリス・ド・キュイール川上文代料理教室 03-5456-9071

渋谷区桜丘町9-17-1F 渋谷駅から7分 <http://www.delice-dc.com/>

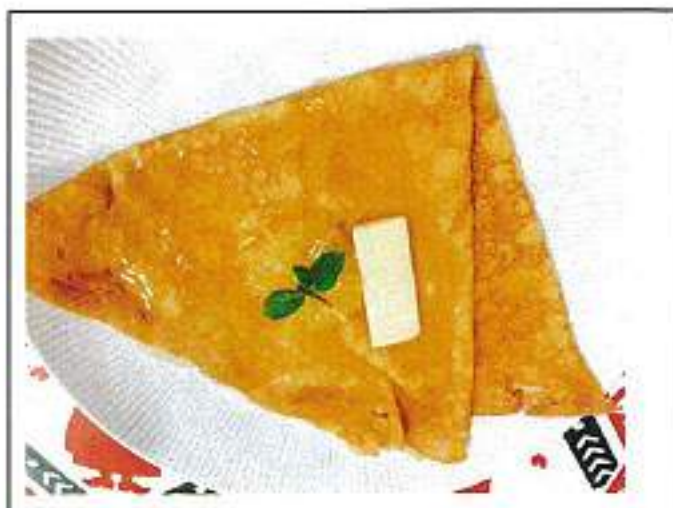
テイクアウトメニュー (写真はイメージです。お早めにお召し上がりください。)

〈そば粉の塩味のガレット料理〉



①ガレット・コンプレット ¥700(税抜)
〈ハム2種、ゴーダ&マリポチーズ、卵、サラダの葉〉

〈甘いデザートのカレープ〉



④はちみつレモン・バターのカレープ ¥600(税抜)



② ラタトゥイユのカレープ ¥800(税抜)
〈パプリカ、ズッキーニ、トマトなどの煮込み、サラダの葉〉



⑤チョコバナナ・カレープ ¥700円(税抜)
(クリーム入り)

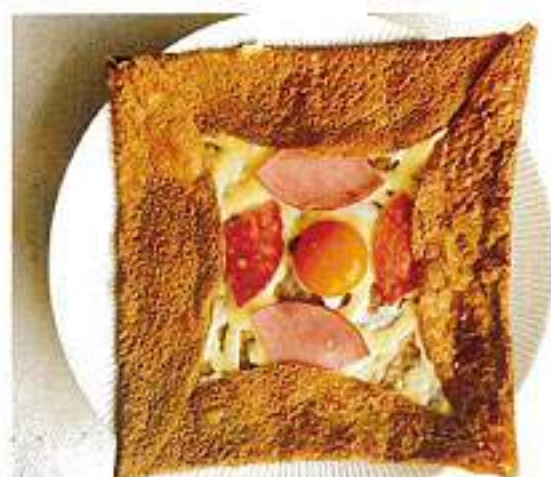


③スモークサーモンクリームのガレット ¥800(税抜)
〈スモークサーモン、レモンクリーム、サラダの葉〉



⑥季節のフルーツのカレープ ¥700円(税抜)

単品ガレット (そば粉の塩味生地)



A. ガレット・コンプレット…ミロワール (潰してない卵)・モルタデッラ&自家製ハム・ゴーダ &マリポチーズ 800円+税



B. ガレット・コンプレット…ブリュイエ (かき混ぜた卵)・モルタデッラ&自家製ハム・ゴーダ &マリポチーズ 800円+税



C. ラタトゥイユのガレット 900円+税



D. チキンのクリーム煮のガレット 1200円+税



E. サーモンマリネのガレット (サーモンマリネ、サラダの葉、レモンクリーム) 1200円+税



F. ビーフシチューのガレット 1500円+税

単品クレープ (小麦粉・卵・砂糖の甘い生地)



K.シュガー&バター
700円+税



L.塩バターキャラメル (塩バターキャラメル、
マスカルポーネチーズ) 800円+税



M.フルーツのコンポート (フルーツのコンポート、
マスカルポーネチーズ) 1000円+税



N.はちみつレモンバター
800円+税



O.チョコバナナ (バナナ、チョコレートソース、
マスカルポーネチーズ) 800円+税



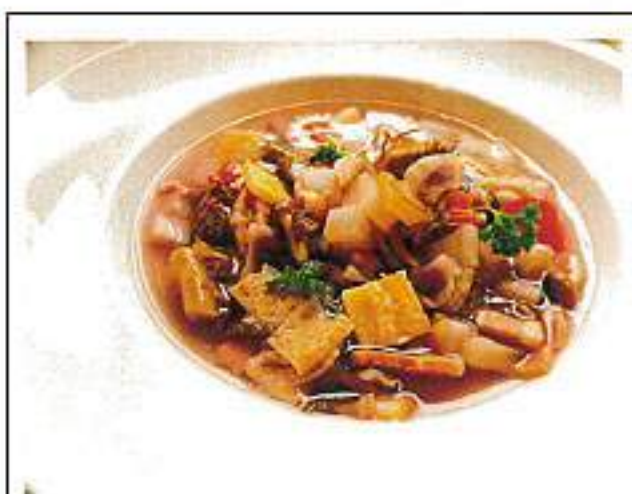
P.薔薇のクレープ (薔薇ジャム、チョコソース、
ローズ風味のクリーム) 1200円+税

クレープ・フランベ (カルヴァドスでフランベもあります!)

アラカルト料理 I



自家製肉のリエット
700 円+税



そば&クレープ生地入り十数種の野菜スープ
600 円+税



自家製ビクルス
400 円+税



チキンのクリーム煮
1000 円+税



鶏の砂ずりのガーリックオイル 600 円+税



ビーフシチュー
1200 円+税

アラカルト料理Ⅱ



そばガレットのクリスティヤン、チーズクリーム
&ブルターニュの塩を添えて 500 円+税



旬菜サラダ
800 円+税



ラタトゥイユ (パプリカ、ズッキーニ、茄子、ト
マトなどを煮込んだ南仏料理) 600 円+税



シャルキュトリ (サラミ、生ハムなど) 盛り合わせ
1000 円+税



チーズ盛り合わせ (ナッツ、ドライフルーツ添え)
1200 円+税



<テイクアウト>そば粉のガレット700円+税～、
クレープ600円+税～

飲み物メニュー I



フランス・ブルターニュ産ビール
・テレン・デュ (そばビール)
・ブランシュ・エルミン (小麦の
白ビール 写真左)

各 850 円+税 330ml 4.5%



エデュ・シルバー (世界唯一ブ
ルターニュ産そばウイスキー)

750 円+税 グラス 30ml 40%



カルヴァドス (りんごのブランデー) プラー・グラン・ソラージュ

600 円+税 グラス 30ml 40%



ヴァル・ド・ランス・クリュ・ブ
ルトン りんごの発泡酒

シードル辛口 5% 750ml

2300 円+税



ヴァル・ド・ランス・クリュ・ブ
ルトン りんごの発泡酒

シードル甘口 2% 750ml

2300 円+税



ヴァル・ド・ランス・オーガニッ
ク 有機りんごの発泡酒

シードル辛口 4% 750ml

2750 円+税



ボレ・ダルモリック・ドゥ

シードル甘口 2% 750ml

2200 円+税



ボレ・ダルモリック・ブリュット

シードル辛口 5% 750ml

2200 円+税



プレミアムシードル ギルヴィッ
ク(青りんご)辛口 3%

3000 円+税 750ml

飲み物メニューⅡ



マレイ・シードル・サンベルナル アンセストラレ イタリア・ヴァッレ・ダオスタ産 750ml
4,000円+税 0%



クール・ド・ボンム・ピオ オーガニックりんごのノンアルコール・シードル
3,000円+税 0%



ペピネル (りんご・エルダーフラワー・ハイビスカスのノンアルコール・フラワーシードル・ロゼ)
3,000円+税 750ml 0%



山形県朝日町産りんご(シナノスイートと秋陽/しゅうようを使用した、やや甘口のシードル) 7%
750ml 3,000円+税



フライヘル・フォン・ペレップシュ りんごジュース 1000ml
オーストリア産
2,200円+税



フェルムドラモット ボモー・ド・ノルマンディ (りんご汁と18か月カルヴァドスを古樽で熟成)
30ml 600円+税 17%

*お飲み物

(ソフトドリンク)

コーヒー	500円+税
アイスコーヒー	500円+税
エスプレッソコーヒー	500円+税
紅茶(ニルギリ)	500円+税
(南インドの茶葉で、ミルクティ、レモンティ、スパイスティに)	
紅茶(ウバ茶)	600円+税
(スリランカ・ウバ州の茶葉で、適度な渋さと深い味わい)	
津軽・完熟りんごジュース	600円

アイ스티ー	500円+税
温かいそば茶	500円+税
温かいそば茶	500円+税
手作りジンジャエール	500円+税
(アルコール入り)	
シードル	600円+税
白ワイン	600円+税
赤ワイン	600円+税
そばビール(仏ブルターニュ産・テレン・デュ)	330ml 850円+税
白ビール(仏ブルターニュ産・ブランシュエルミン)	850円+税



アルモリック ブルターニュのシングルモルトウイスキー
30ml 700円+税

ランチタイムメニュー (11:30~13:30)

特製そば粉の焼き立てガレット+スープ+デザートクレープ+飲み物

1500円+税 (1620円)

●下記 a、b から1つお選びください

a ガレットコンプレット

(半熟卵、ボローニア&ロースハム、ゴーダ&マリボチーズ)

b 本日のガレット

(お問い合わせください)

●15種類以上の野菜のスープ(ガレット&クレープ生地入り)

●甘いクレープに、季節のフルーツ&北海道産マスカルポーネチーズを添えて



*写真はイメージです

●お飲み物 (下記より1つお選びください)

コーヒー (ホット、アイス、エスプレッソ)

紅茶 (ホット、アイス)

温かいそば茶

完熟りんごジュース

シードル (りんごの発泡酒)

ワイン (白・赤)

手作りジンジャーエール

ぶどうヴィネガーの炭酸割り