

デリス・ド・キュイエール ガレット&クレープの店



毎月3日間のみの営業です！

**7月12(木) 13(金) 14(土)、8月23(木) 24(金) 25(土)、
9月27(木) 28(金) 29(土)、10月11(木) 12(金) 13(土) 開店！**

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る粉を使用しています！



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。ガレットを一番美味しく食べられる時間は3分以内なので、お皿が運ばれたら、まずは一口お召し上がりください☆
営業中は、川上は料理を作りつつ、接客もしますので、会いに来てくださいね♥

<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+冷たいデザートクレープ+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~、アルコール各種
*持ち込み料はワイン1本1000円+税
*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、
そばウイスキー、グラスワインなど

●お一人様ワンフード・ワンドリンク以上で☆



デリス・ド・キュイエール川上文代料理教室 03-5456-9071

渋谷区桜丘町9-17-1F 渋谷駅から徒歩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〉

〈甘いデザートのカレープ〉



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)



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フルーツのコンポート&マスカルポーネクリームの
カレープ ¥700円(税抜)

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



自家製ピクルス
400 円+税



チキンのクリーム煮
1000 円+税



鶏の砂ザリ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%



エドュー・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・サンベルナール 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%



ペビネル (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・ベレップシュリンゴジュース 1000ml
オーストリア産
2,200円+税



フェルムドラモット ポモー・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

アイスティー 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