

# お食事ガレット

Savoy Galette

SALAD SET  
+¥150  
ミニサラダ



SOUP SET  
+¥350  
本日のスープ



DRINK SET  
+¥200  
コーヒー or  
紅茶



※スタッフにお尋ね下さい



**1** サラダ ジャンボンクリュ ¥1,200  
(フレッシュサラダ、生ハム)  
Salade verte et jambon cru  
green salad, cured ham



**2** ロースハムのコンプレット (卵、チーズ、ハム)  
La complète / \*sunny side up\*egg, cheese, ham  
¥1,000



**3** 生ハムのコンプレット (卵、チーズ、生ハム)  
Jambon cru / \*sunny side up\*egg, cheese, cured ham  
¥1,100



**4** ジャガイモのコンプレット (卵、チーズ、ジャガイモ)  
Pomme de terre / \*sunny side up\*egg, potato, cheese  
¥900

## ランチガレットセット

Today's Galette Set OPEN~15:00 ラストオーダー 15:00

¥1,150

ツナとルッコラ、トマトソース  
(卵、チーズ、ツナ、ルッコラ、トマトソース)  
Thon et roquette à la sauce tomate  
Tuna and arugula with tomato sauce

SALAD SET +¥150  
ミニサラダ



SOUP SET +¥350  
本日のスープ



※スタッフにお尋ね下さい



コーヒーまたは紅茶  
(ホット・アイス) 付き  
with your choice of coffee or tea  
(hot・iced)



※メニューは一例です  
ランチガレットの内容は週ごとに変更いたします

## サンドイッチ & パニーニ

SOUP SET +¥350  
本日のスープ  
※スタッフにお尋ね下さい



DRINK SET +¥200  
コーヒー or 紅茶



**虎ノ門限定!**

ほんのり  
酸味の効いた  
フランポワーズ  
ソース

**虎の  
サンドイッチ**  
~朝の焼製と  
ミモレットチーズ~  
Pain Tigré au magret de canard fumé et kabocha  
¥972 / 7成サイズ ¥756

レストラン  
アミューズを  
パニーニ  
仕立てに

ガストロミー  
ジョエル・ロブションの  
レシピを再現!

**ウニと海老の  
ゴーフレット**  
~軽くて香ばしいパニーニ仕立て~  
Crispy shrimp waffle with herbs  
Panini aux crevettes et curry  
¥518

店頭がない場合は、ご注文いただいたから 約10~15分 でお作りいたします

Soup  
季節のスープ



栗のクリームスープ  
Creamy chestnut soup  
¥500



キノコのヴェルデー  
Champignons de Paris  
en fin velouté soyeux  
¥500