

# LUNCH MENU

お好きなメイン料理1品と、コースをお選びください。

## GALETTE



ガレット・コンプレット  
自家製ハムを使った定番ガレット



浅利と九条ネギのガレット  
クリーム仕立て



県産鶏のテリヤキと  
紅芋マスタードのサラダガレット



## OTHER



爽やかスパイスの  
効いたキーマカレー  
彩り野菜添え



自家製あぐー豚のソーセージと  
シュークルートのダッチベイビー  
アルザス風



鱈・海老・生ハム・タケノコの  
ポーピエットフリット  
春色クリームソース



**STRATA**  
ランチセット  
¥2,310

- ・メイン料理1品
- ・ビュッフェ(サラダ/スープ/前菜7種/  
日替わりスムージー/ドリンク)

**STRATA**  
デザート付き  
ランチセット  
¥2,750

- ・メイン料理1品
- ・ビュッフェ(サラダ/スープ/前菜7種/  
日替わりスムージー/ドリンク)
- ・6種から選べるデザート1品

## OPTIONAL DRINKS

水だしアイスコーヒー  
Cold Brew Coffee

¥300

エスプレッソ  
Espresso

¥300

カフェラテ (アイス / ホット)  
Café Latte (Ice / Hot)  
※無料でSoy Milkに変更できます。

¥400

ワイン (赤 / 白 / スパークリング)  
Wine (Red / White / Sparkling)

¥400

CAFE STRATA

CAFE STRATA では、そば粉を使用した設備で製造しております。  
※表示価格は全て税込となっております。  
※メインメニューは季節によって変更となる場合がございます。

お得な情報はコチラ!



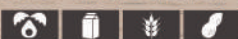
# SWEETS MENU



爽やかオレンジ香る  
キャラメルアーモンドダッチベイビー  
Caramel Almond Dutch Baby



チョコバナナクレープ  
Chocolate and Banana Crepe



アップルシナモンダッチベイビー  
Apple Cinnamon Dutch Baby



ミックスベリークレープ  
Mixed Berry Crepe



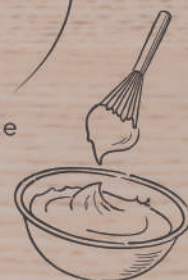
シェフのおすすめ3種盛り  
Assorted 3 kinds Dessert



※季節により内容が変更になる為、  
スタッフまでお尋ねください。



ショコラテリーヌといちごの  
パフェスタイル  
Strawberry and Chocolate  
Parfait Style



# FOOD

## GALETTE

galette(ガレット)とはフランス語で「平たくて丸いもの」を意味します。フランス北西部のブルターニュ地方が発祥の地とされており、一人の食糧が大量で熟された平たい石の上に、そば粉で作ったお粥をこぼしてしまいそれが乾いて固まったので、食べたらおいしかったといふのがガレット誕生の逸話。石で焼いたことからフランス語で小石を意味する「galet」(ガレ)に因んでガレットと名付けられたそうです。



ガレット・コンプレット  
自家製ハムを使った  
定番ガレット  
Galette Complete  
Standard Galette with  
Homemade Ham  
¥1,200



淡利と九条ネギのガレット  
クリーム仕立て  
Galette of Creamed Clams  
and Kyoto Green Onion,  
filled with Mashed Potatoes  
¥1,200



県産鶏のテリーヌと  
紅芋マスタードのサラダガレット  
Salad Galette of  
Okinawan Chicken Terrine with  
Purple Sweet Potato Mustard  
¥1,200



県産和牛・自家製ベーコン・  
全粒粉パンズのB.L.Tバーガー  
BLT Burger with Okinawan Wagyu Beef  
and Homemade Bacon,  
Whole Grain Buns  
¥2,200



## OTHER



爽やかスパイスの  
効いたキーマカレー  
彩り野菜添え  
Keema Curry with Savory Spices  
Colorful Vegetables on the side  
¥1,200



自家製あぐー豚のソーセージと  
シュークルートのダッチベイビー  
アルザス風  
Dutch Baby Pancake with  
Homemade Agu Pork Sausage  
and Choucroute, Alcaitan-Style  
¥1,200



鯖・海老・生ハム・タケノコの  
ポードエットフリット  
春色クリームソース  
Paupiette Style Fritter with  
Sawara Mackerel, Shrimps,  
Dry-Cured Ham, and Bamboo Shoots  
Spring Vegetable Green Sauce  
¥1,200



# SWEETS



チョコバナナクレープ  
Chocolate and Banana Crepe  
¥750



ミックスベリークレープ  
Mixed Berry Crepe  
¥750



爽やかオレンジ香る  
キャラメルアーモンドダッチベイビー  
Caramel Almond Datch Baby  
¥750



アップルシナモンダッチベイビー  
Apple Cinnamon Datch Baby  
¥750



ショコラテリーヌといちごの  
パフェスタイル  
Strawberry and Chocolate Parfait Style  
¥750



シェフのおすすめ3種盛り  
Assorted 3 kinds Dessert  
¥750



※季節により内容が変更になる為、スタッフまでお尋ねください。

# CAFE

## DRINK SET

FOOD, SWEETSをご注文いただくと、お好きなドリンクを450円で提供いたします。  
(アルコール・ミネラルウォーターを除く)

When you order food or sweets, we'll provide you with your choice of drink for 450 yen.  
(Except for alcohol and mineral water)



FOOD, SWEETS

DRINK

¥450

STORY ブラジル(フレンチロースト)/コロンビア(フルシティ)/グアテマラ(フレンチ)

深煎りした高品質なコーヒーを堪能するブラジルのダテラ農園と、コロンビア産、グアテマラ産のコーヒー豆を  
バランスよくブレンド、ロースト感溢れる香りとしっとりとした苦みとコク、切れの良い後味が特徴です。コーヒ  
豆の配合、焙煎もオリジナルで仕上げたこだわりのコーヒーをお好みの飲み方で是非お楽しみください。

## COFFEE

オリジナルブレンドコーヒー Original Blend Coffee	¥500
水だしアイスコーヒー Cold Brew Coffee	¥500
エスプレッソ Espresso	¥500
エスプレッソニック Espresso Tonic	¥600
カフェラテ (アイス/ホット) Café Latte (Ice / Hot)	¥600
※無料でSoy Milkに変更できます。	

STORY

厳選された茶葉を使用した、香り豊かなティーセレクションをご提供いたします。オリジナルハーブティーをはじめ、  
多彩なラインナップをお楽しみください。リラックスできる香りとうるやかな味わいが、心地よいひとときを演出し  
ます。

## TEA

オリジナルハーブティー Original herbal tea	¥500
カモミール Chamomile	¥500
アールグレイ Earl gray	¥500
ダーージリン Darjeeling	¥500
イングリッシュブレックファースト English breakfast	¥500

## ALCOHOL

オリオンビール Orion Beer	¥800
スパークリングワイン Sparkling Wine	Glass / ¥700    Bottle / ¥3,500
赤ワイン Red Wine	Glass / ¥700    Bottle / ¥3,500
白ワイン White Wine	Glass / ¥700    Bottle / ¥3,500
カクテルサングリア (赤) Cocktail Sangria ( Red )	¥750
カクテルサングリア (白) Cocktail Sangria ( White )	¥750

## SOFT DRINK

コーラ Coke	¥500
ジンジャエール Ginger Ale	¥500
トニックウォーター Tonic Water	¥500
タンカン Tankan	¥500
アセロラ Acerola	¥500
さんびん茶 Jasmine Tea	¥500

## MINERAL WATER

ペリエ Perrier	330ml Bottle / ¥800
----------------	---------------------

## TAKE OUT

### COFFEE

オリジナルブレンドコーヒー Original Blend Coffee	¥550	エスプレッソトニック Espresso Tonic	¥650
水だしアイスコーヒー Cold Brew Coffee	¥550	カフェラテ (アイス / ホット) Café Latte ( Ice / Hot )	¥650
エスプレッソ Espresso	¥550	無料ですoy Milkに変更できます。	

### SOFT DRINK

コーラ Coke	¥550	タンカン Tankan	¥550
ジンジャエール Ginger Ale	¥550	アセロラ Acerola	¥550
トニックウォーター Tonic Water	¥550	さんびん茶 Jasmine Tea	¥550

### BAKED SWEETS

自家製スコーン (プレーン / ショコラ / さんびん茶 / チーズ) Home made Scones ( Plain / Chocolate / Jasmine tea / Cheese )	¥180
--	------

\*Please choose from the list below.

CAFE STRATAでは、そば粉を使用した設備で製造しております。  
金額は日本円の税込価格です。  
消費税の計算上、お会計時の合計金額とメニュー表示価格が異なる場合がございます。  
メニューは予告なしに変更になる可能性がありますのでご了承ください。

Our kitchen uses buckwheat flour.  
All prices are in local currency and included 10% consumption tax.  
Due to the calculation of consumption tax,  
between the total amount and this menu price may differ when paying at the cash register.  
Please note that our menu may change without any prior notification.

