

LUNCH MENU

Please choose your set menu and main dish on the menu.

GALETTE



Galette Complète
Standard Galette with Homemade Ham



Galette of Creamed Clams
and Kyoto Green Onion,
filled with Mashed Potatoes



Salad Galette of
Okinawan Chicken Terrine with
Purple Sweet Potato Mustard



OTHER



Keema Curry with Savory Spices
Colorful Vegetables on the side



Dutch Baby Pancake with
Homemade Agu Pork Sausage
and Choucroute, Alsatian Style



Paupiette Style Fritter with
Sawara Mackerel, Shrimps,
Dry-Cured Ham, and Bamboo Shoots
- Spring Vegetable Cream Sauce -



LUNCH
SET
¥2,310

- Main dish
- Buffet of salad, soup, appetizers, smoothie and drink

LUNCH
SET
WITH DESSERT
¥2,750

- Main dish
- Buffet of salad, soup, appetizers, smoothie and drink
- Desserts to choose from 6 types

OPTIONAL DRINKS

Cold Brew Coffee

¥300

Café Latte (Ice / Hot)

¥400

Espresso

¥300

Wine (Red / White / Sparkling) ¥400

CAFE STRATA

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.

Instagram



SWEETS MENU



Chocolate and Banana Crepe



Caramel Almond Datch Baby



Apple Cinamon Datch Baby



Mixed Berry Crepe



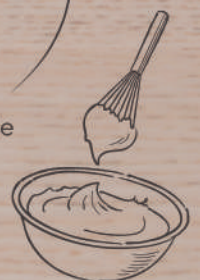
Assorted 3 kinds Dessert



*Please ask our staff.



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



爽やかなスパイスの
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



爽やかなオレンジ香る
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.

