



GALETTE

フランス北西部ブルターニュ地方の郷土料理「そば粉のガレット」。
香り豊かな石臼挽き北海道産そば粉を使用し、一枚一枚丁寧に焼き上げました。契約養鶏場「竹鶏ファーム」の新鮮な「竹鶏のたまご」を使用しています。＊季節によりそば粉の産地が変更になる場合がございます。

ガレットは、焼きたてをご提供するため少々お時間をいただいております



生ハムとゴーダチーズのガレット

濃厚な香りと芳醇なコクを持つゴーダチーズと生ハムをたっぷり乗せ新鮮な竹鶏たまごを乗せました

¥1,850⁽²⁰³⁵⁾

季節野菜のグリーンサラダガレット

旬の野菜をふんだんに使用し季節の恵をたっぷりと感じられるサラダとしても楽しめる一皿

¥1,830⁽²⁰¹³⁾

国産マッシュルームと熟成ベーコン

国産マッシュルームと熟成ベーコンの芳醇な香りにまろやかで優しいグラナパダーノチーズのコクが合わさったガレット定番のコンビネーション

¥1,780⁽¹⁹⁵⁸⁾

SALAD



RITUEL特製ニースサラダ

プロヴァンス地方ニースで愛されるフランス料理定番サラダ。
ツナ、ジャガイモ、ピーズ、雑穀、ゆで卵、インゲンにカリフラワーのムースを乗せ自家製アンチョビキャロットドレッシングで食が進むご馳走サラダ。

¥1,880⁽²⁰⁶⁸⁾



アサイーボウル

栄養価抜群のアサイーに5種類のフレッシュフルーツとグラノーラ、キャラメリゼしたナッツを乗せて。お好みで、はちみつをかけてお召し上がりください。

¥1,700⁽¹⁸⁷⁰⁾



MAIN



兵庫県産淡路牛とマッシュルームのミートラザニア

特製ミートソースとマッシュルームをたっぷり使ったデュクセルホワイトソースを重ね、じっくりと焼き上げました。

¥1,880⁽²⁰⁶⁸⁾

兵庫県産淡路牛のクラシックハンバーグ -デミグラスソース- (180g)

兵庫県産淡路牛を使用した食べ応え満点のハンバーグ。
赤ワインをふんだんに使用したクラシックなデミグラスソースをたっぷりにかけてお召し上がりください。

¥1,880⁽²⁰⁶⁸⁾

国産牛の赤ワイン煮込み

伝統的なフランス料理の技法でゴロゴロとした国産牛をじっくり煮込み、
うまみたっぷりの奥行ある赤ワインソースとマッシュポテトと一緒に。

¥2,080⁽²²⁸⁸⁾

PASTA



スモークサーモンの ジェノベーゼスープパスタ

¥1,780⁽¹⁹⁵⁸⁾

スモークサーモンとバジルが香るジェノバスープパスタ。
バジルペーストをスープに溶かしながらかき混ぜながらお召し上がりください。

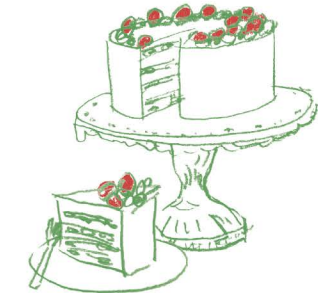


モッツァレラとボロネーゼの トマトスープパスタ

¥1,780⁽¹⁹⁵⁸⁾

コクのあるボロネーゼを特製のトマトソースに溶かして食べるスープパスタ。
こんがり焼いたモッツァレラと一緒に。

SET MENU



ドリンクセット +¥500⁽⁵⁵⁰⁾
好きなお食事1品+ドリンク

ドリンク&ケーキセット +¥1,200⁽¹³²⁰⁾
好きなお食事1品+ドリンク+ケーキ*1

ドリンク&ハーフケーキセット +¥900⁽⁹⁹⁰⁾
好きなお食事1品+ドリンク+ハーフケーキ*2

*1 一部追加料金商品あり *2 一部追加対象外商品あり
詳しくはスタッフまでおたずねください

セットドリンク +500⁽⁵⁵⁰⁾ ~

アレルギー情報は [こちら](#)



*混雑時のみ、90分制とさせていただきます

MORNING MENU

EVERYDAY 9:00-11:00

クロワッサン +¥180(198)
すべてのメニューにクロワッサンをつけられます



RITUEL特製ブランチプレート ¥1,780(1958)

自家製クロワッサン、牛乳をたっぷり使用した生食パン、熟成ベーコン、「竹鶏たまご」を使用したスクランブルエッグ、アボカドをワンプレートに。フランスバターとフルーツジャム添え。



季節野菜のグリーンサラダガレット ¥1,830(2013)

旬の野菜をふんだんに使用し季節の恵をたっぷりと感じられるサラダとしても楽しめる一皿

クロワッサン&生食パントースト ¥860(946)



9つの野菜を使用した 自家製ミネストローネ ¥1,380(1518)

9種類の野菜をふんだんに使用した自家製ミネストローネに、添加物を使用していない鶏肉のサルシッチャとポーチドエッグを加えたパワーチャージの一皿。



サーモンとアボカドの クロワッサンエッグベネディクト ¥1,730(1903)

自家製クロワッサンを使用し「竹鶏たまご」で作ったポーチドエッグと煙製の香りが深いスモークサーモンとアボカドをご一緒に。



熟成ベーコンとバイクドマトの クロワッサンエッグベネディクト ¥1,730(1903)

自家製クロワッサンを使用し「竹鶏たまご」で作ったポーチドエッグと煙製ベーコン、バイクドマトをサンドしました。



RITUEL特製 アサイーボウル ¥1,700(1870)

栄養価抜群のアサイーに5種類のフレッシュフルーツとグラノーラ、キャラメリゼしたナッツを乗せて。お好みで、はちみつをかけてお召し上がりください。



水切りヨーグルトと フレッシュフルーツ ¥1,580(1738)

丁寧に水抜きをしたもっちり濃厚なヨーグルトに5種類のフレッシュフルーツとグラノーラ、キャラメリゼしたナッツを乗せて。お好みで、はちみつをかけてお召し上がりください。

すべてのメニューにドリンクがつきます
ドリンクは下記よりお選びください

コーヒー (HOT/ICED) 紅茶 (HOT/ICED) ジュース (アップル/オレンジ) /+¥200
カフェラテ ボウル/+¥200 アイスカフェラテ/+¥200 ソイラテ (HOT/ICED) /+¥200



FREE

SSID : RITUEL-TACHIKAWA

PW : rituel0095

アレルギー情報はこちら ▲

LUNCH

WEEKDAY

平日限定

11:00-15:00

本日のアイスティー（おかわり自由）+ ミネストローネ 付
ガレット / サラダ / メイン / パスタ より お好きなものをおひとつお選びください

GALETTE

フランス北西部ブルターニュ地方の郷土料理「そば粉のガレット」。
香り豊かな石臼挽き北海道産そば粉を使用し、一枚一枚丁寧に焼き上げました。契約養鶏場「竹鶏ファーム」
の新鮮な「竹鶏のたまご」を使用しています。*季節によりそば粉の産地が変更になる場合がございます。

ガレットは、焼きたてをご提供するため少々お時間をいただいております



生ハムとゴーダチーズのガレット

濃厚な香りと芳醇なコクを持つゴーダチーズと生ハムをたっぷり乗せ新鮮な竹鶏たまごを乗せました

¥1,850⁽²⁰³⁵⁾



季節野菜のグリーンサラダガレット

旬の野菜をふんだんに使用し季節の恵をたっぷりと感じられるサラダとしても楽しめる一皿

¥1,830⁽²⁰¹³⁾



国産マッシュルームと熟成ベーコンのガレット

国産マッシュルームと熟成ベーコンの芳醇な香りにまろやかで優しいグラナパダーノチーズのコクが合わさったガレット定番のコンビネーション

¥1,780⁽¹⁹⁵⁸⁾

SALAD



RITUEL特製ニースサラダ

プロヴァンス地方ニースで愛されるフランス料理定番サラダ。
ツナ、ジャガイモ、ピーズ、雑穀、ゆで卵、インゲンにカリフラワーのムースを乗せ自家製アンチョビキャロット
ドレッシングで食が進むご馳走サラダ。

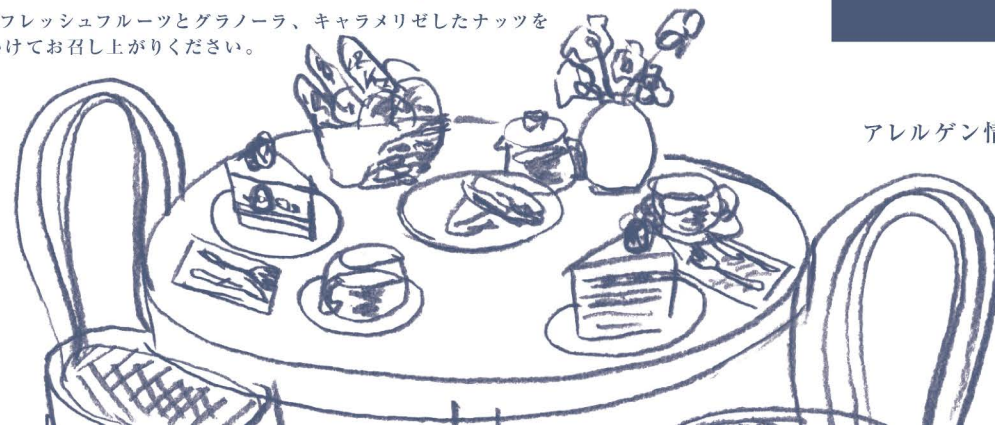
¥1,880⁽²⁰⁶⁸⁾



アサイーボウル

栄養価抜群のアサイーに5種類のフレッシュフルーツとグラノーラ、キャラメリゼしたナッツを
乗せて。お好みで、はちみつをかけてお召し上がりください。

¥1,700⁽¹⁸⁷⁰⁾



MAIN



兵庫県産淡路牛とマッシュルームのミートラザニア

特製ミートソースとマッシュルームをたっぷり使ったデュクセルホワイトソースを重ね、じっくりと焼き上げました。

¥1,880⁽²⁰⁶⁸⁾



兵庫県産淡路牛のクラシックハンバーグ -デミグラスソース- (180g)

兵庫県産淡路牛を使用した食べ応え満点のハンバーグ。
赤ワインをふんだんに使用したクラシックなデミグラスソースをたっぷりとかけてお召し上がりください。

¥1,880⁽²⁰⁶⁸⁾

国産牛の赤ワイン煮込み

伝統的なフランス料理の技法でゴロゴロとした国産牛をじっくり煮込み、
うまみたっぷりの奥行ある赤ワインソースとマッシュポテトと一緒に。

¥2,080⁽²²⁸⁸⁾

PASTA



スモークサーモンの ジェノベーゼスープパスタ

¥1,780⁽¹⁹⁵⁸⁾

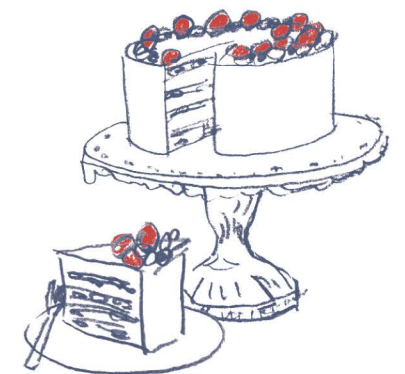
スモークサーモンとバジルが香るジェノバ
スープパスタ。
バジルペーストをスープに溶かしながらかき混ぜ
上がりください。



モッツァレラとボロネーゼの トマトスープパスタ

¥1,780⁽¹⁹⁵⁸⁾

コクのあるボロネーゼを特製のトマトソースに
溶かして食べるスープパスタ。
こんがり焼いたモッツァレラと一緒に。



CAKE SET

+400⁽⁴⁴⁰⁾

本日のハーフサイズケーキ
*内容はスタッフまでおたずねください

セットドリンク +500⁽⁵⁵⁰⁾ ~

アレルゲン情報はこちら ▶



*混雑時のみ、90分制とさせていただきます

KIDS' SPECIAL DELI PLATE

¥1,400 (1540)



アレルギー情報はこちら ▶



DRINK

RECOMMENDED

季節のフルーツティー <オレンジ りんご キウイ>

GRAND: ¥1,600⁽¹⁷⁶⁰⁾

¥1,200⁽¹³²⁰⁾

- カフェラテボウル <乳>
+¥50で豆乳変更いただけます

¥700⁽⁷⁷⁰⁾

PETIT: ¥600⁽⁶⁶⁰⁾

- アイスカフェラテ <乳>
+¥50で豆乳変更いただけます

¥700⁽⁷⁷⁰⁾

COFFEE

- コーヒー (HOT/ICED)

¥650⁽⁷¹⁵⁾

TEA

- RITUELオリジナルブレンドティー (HOT/ICED)

¥750⁽⁸²⁵⁾

スリランカ (ディンブラ、サバラガムワ) とインドの茶葉をブレンドしたオリジナルティー。芳醇でふくよかな香りと、黒糖のようなコクのある甘みがやさしく広がります。さらに、希少な新芽をブレンドすることで、上品でまろやかな味わいに仕上げました。スイーツとよく合う贅沢な一杯です。

- アールグレイ (HOT/ICED)

¥750⁽⁸²⁵⁾

ベルガモットの爽やかな香りの紅茶です。さっぱりとしたシンプルな味わいは、お食事と一緒に召し上がりがりいただくにもおすすめです。

- ダージリン (HOT)

¥750⁽⁸²⁵⁾

インド・ダージリン産。世界三大紅茶のひとつで「紅茶のシャンパン」とも称されます。水色は淡く、上品な甘みと心地よい香りが口の中に広がります。

- オーガニックセイロン (HOT)

¥750⁽⁸²⁵⁾

スリランカ・ウバ州「イダルガシナ茶園」で生産されたオーガニック茶葉 シャープでさわやかな味わい。

- ロイヤルベリー (HOT) <オレンジ>

¥750⁽⁸²⁵⁾

ストロベリーや甘いバニラの香り オレンジピールやシナモンをブレンド。

- バニラクリーム (HOT)

¥750⁽⁸²⁵⁾

バニラアイスにキャラメルソースをトッピングしたかのような、甘いフレーパーティーです。クリーミーな香りがミルクティーにもよく合います。

- 翡翠ジャスミンミント (HOT)

¥750⁽⁸²⁵⁾

緑茶とジャスミンをベースにレモングラスやペパーミント、コーンフラワーをブレンド。

- ルイボス (HOT/ICED)

¥750⁽⁸²⁵⁾

マイルドなテイストでお召し上がりいただきやすい、ノンカフェインのルイボスティーです。南アフリカの先住民の間で「不老長寿のお茶」として古くから飲用されています。アンチエイジングや冷え症の方にもおすすめです。

- カモミール (HOT)

¥750⁽⁸²⁵⁾

甘いりんごに似た優しい香りのハーブティー。

- レモンジンジャーモリンガ (HOT)

¥750⁽⁸²⁵⁾

ミラクルツリーと呼ばれる栄養価の高いモリンガにレモンやジンジャーをブレンド。

ロイヤルミルクティー (HOT/ICED) <乳>

¥800⁽⁸⁸⁰⁾

スリランカのミディアムグロウン (中地) に位置するキャンディ地方の茶葉です。まるではちみつを思わせるような、濃厚な深みとコクが特徴です。

チャイラテ (HOT/ICED) <乳>

¥750⁽⁸²⁵⁾

じんわりと体を温めてくれる、人気のスパイスティーです。シナモン、ジンジャー、クローブ、ナツメグ、カルダモン、ブラックペッパーなどのスパイスと、ミルクにもよく合う茶葉を絶妙なバランスでブレンドしています。

SOFT DRINK

- 愛媛県産 みかんジュース

¥600⁽⁶⁶⁰⁾

愛媛県産 温州みかんを使用したコクのある爽やかな味わいのミカンジュース

- 青森県産 りんごジュース <りんご>

¥600⁽⁶⁶⁰⁾

青森県産りんごを使用したこっくりとした甘みのりんごジュース。

ALCOHOL

栃木県産 りんご100%シードル <りんご>

ミニボトル375ml: ¥1,980⁽²¹⁷⁸⁾

栃木県産りんご100%使用。日本りんご特有のさわやかな甘さ、蜜っぽさのバランスが絶妙な芳醇な香りとすっきりとした味わいが特徴のシードル (アルコール度数6%)

栃木県産 なし100%シードル

ミニボトル375ml: ¥2,400⁽²⁶⁴⁰⁾

栃木県産なし100%使用。自然醸造によるナチュラルな甘みと酸味が調和された、みずみずしい香りが口広がるジュシーかつ希少なシードル (アルコール度数6%)

ワイン ミニボトル (赤 / 白)

ミニボトル187ml: ¥800⁽⁸⁸⁰⁾

ハートランド 瓶

ミニボトル330ml: ¥800⁽⁸⁸⁰⁾

おひとり様ワンドリンクオーダー・90分制とさせていただきます