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 ¥1,850(2035)
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

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

国産マッシュルームと熟成ベーコン ¥1,780(1958)
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

SALAD



RITUEL特製ニースサラダ ¥1,880(2068)
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、ビーツ、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。



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。



MAIN





兵庫県産淡路牛とマッシュルームのミートラザニア ¥1,880(2068)
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。

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) ¥1,880(2068)
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ソースをたっぷりとかけてお召し上がりください。

国産牛の赤ワイン煮込み ¥2,080(2288)
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ご一緒に。

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ご一緒に。

SET MENU



ドリンクセット +¥500(550)
お好きなお食事1品＋ドリンク

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

アレルゲン情報はこちら ▶

＊混雑時のみ、90分制とさせていただいております

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 ¥1,850(2035)
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

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

国産マッシュルームと熟成ベーコンのガレット ¥1,780(1958)
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

SALAD



RITUEL特製ニースサラダ ¥1,880(2068)
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、ビーツ、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。



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。



MAIN







兵庫県産淡路牛とマッシュルームのミートラザニア ¥1,880(2068)
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。

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) ¥1,880(2068)
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ソースをたっぷりとかけてお召し上がりください。

国産牛の赤ワイン煮込み ¥2,080(2288)
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ご一緒に。

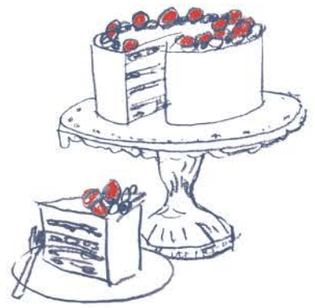
PASTA



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ご一緒に。



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いております

MORNING MENU

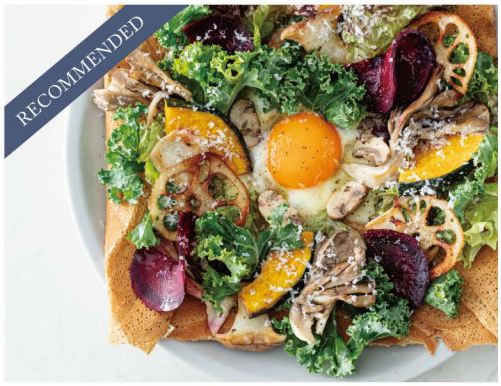
EVERYDAY 9:00-11:00

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燻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。



熟成ベーコンとベイクドト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燻製ベーコン、ベイクドト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

アレルゲン情報はこちら ▲

KIDS' SPECIAL DELI PLATE

¥1,400(1540)



フレッシュ
フルーツ

国産フルーツ
ジュース

季節のスープ

淡路牛の
自家製ハンバーグ

竹鶏のたまごを使用した
スクランブルエッグの
ミニクロワッサンサンド

アレルゲン情報はこちら▶

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、お食事と一緒にお召し上がりいただくのにもおすすめです。

- **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、甘いフレーバーティーです。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族の間で「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、
ミルクにもよくあ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に広がるジュー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いております