

グラスワイン

2026.5

(泡) 本日のお得なスパークリング・・・950 (ボトル:3800)

(泡) プロセッコ・トレヴィゾ・エクストラ・ドライ・・・1250 (ボトル: 4870)

スタンダードなブリュットよりも、ほんの少し残糖量の多いエクストラ・ドライのプロセッコです。

産地: イタリアヴェネト ぶどう品種: グレーラ (100%)

(白) ドメーヌ バサック トランキル ブラン・・・1450 (カラフェ: 3190 ボトル: 5800)

ソーヴィニヨンブランの爽快さとグルナッシュブランの程よい厚み、ミスカの香りがアクセントになっています。軽快ながらも良質な葡萄の果実がはじける白ワイン。ラングドックの自社畑で採れた3品種をルイ氏自らの感性でアッサンブラージュ。

産地: フランス ぶどう品種: ソーヴィニヨン・ブラン50% グルナッシュ・ブラン45% ミスカ5%

(白) ヴィノジア ファランギーナ・・・1200 (カラフェ: 2640 ボトル: 4800)

華やかな香りとフルーティさなどで地元の多くの人々に愛され、日常的によく楽しまれているファランギーナ種の白ワイン。ライムやグレープフルーツ、レモン、ジャスミンを思わせる香りは非常に爽やかでアロマティックです。

産地: イタリア 品種・原材料: ファランギーナ種100%

(白) アンセルマン・シラー・ブラン・ド・ノアール・・・1320

フランスのシラー種。赤ブドウから白ワインの製法で醸造したコクのある辛口白ワイン
パイナップルやリンゴ、洋ナシのニュアンスを感じる果実味あふれた力強い風味

産地: ドイツ/ファルツ ぶどう品種: シラー100%

(口ゼ) マーレ・ノストラム・ロゼ・・・1280

「より気軽にロゼを楽しんでいただきたい」という思いから生まれた、爽やかな辛口ロゼワインです。
魚介に合うことをコンセプトにしたワイン。フレッシュ、フルーティで、アフターに塩味を感じます。

産地: フランス/プロヴァンス 品種/グルナッシュ45%、サンソー35%、ムールヴェードル20%

(赤) 『ピコーズ』ネロ・ダーヴォラ・・・950 (カラフェ: 2090 ボトル: 3800)

シチリア島、品種は土着のネロ・ダーヴォラです。地中海の太陽をたっぷり浴びて育った、ぶどうの甘みと、隠された酸味のバランスが絶妙な仕上がり。ドライフルーツやオレンジ、ローリエにチョコレートなどの香りが楽しめます。

産地: イタリア シチリア 品種・原材料: ネロ・ダーヴォラ (100%)

(赤) キュベ・フレンチキッス ルージュ・・・1280

オーガニックに認定されたシャトー・ラ・モット・デュ・バリーが作る、果実味を大切にしながら作り上げた飲みごたえあるボルドー。

産地: フランス/ボルドー ぶどう品種: メルロー100%

(赤) シャトー・ド・リゼンヌ・キュベ・・・1450

(重め) オーガニック認定の畑で造られた程よいコクと果実味のある赤。無濾過・二酸化硫黄無添加のヴィーガン対応ワイン。

産地: フランス ボルドー ブドウ品種: メルロー100%

おまかせペアリング3杯セット: ¥3,200

まちいろTableは、ガレットが自慢のビストロ風酔い処です。
香ばしいそば粉のガレットと、フランス家庭料理の小皿を、お好きな一杯と気軽に楽しめます。

Hors-d'œuvre オードブル ひとロサイズの軽い前菜

★ オードブル盛合せ (迷ったらこれ♪)	1,850/2名~
根セロリのレムラード	670
自家製鶏レバーのパテ	650
ラタトウイユ	580
オリーブ	420
蛸のタブレ	820
きのこのマリネ	560
スモークサーモン	720
生ハム	650
キャロットラペ	480
たおファームのウフマヨ	450
白身魚のブランダード	620

Entrée アントレ 前菜 (主菜前の一皿)

生ハムとフルーツのサラダ	1350
じゃがバター リヨン風	920
鶏ハツと砂肝のコンフィ	1180
ロールキャベツ	980
シュークルート	1340
<small>発酵キャベツ・自家製ホルモンソーセージなどの豚肉を 白ワインで煮込んだフランスアルザス地方の郷土料理</small>	
スパニッシュオムレツ	650
ポルチーニとチーズのリゾット	1500
鮮魚のタルタル	1620
いわしのコンフィ (2尾)	1320
ピサラディエール	1280
<small>玉ねぎ、アンチョビ、オリーブを乗せて焼くピザに似た フランスニース地方の郷土料理。</small>	

★ アッシ・パルマンティエ	1230
<small>細かく刻んだ肉と野菜のラグーの上に、マッシュポテトを乗せて オーブンで焼き上げるフランスの国民食です。</small>	

Un plat passionné アン・プラ・パシヨ ワインともう少し楽しみたい方へ

魚介のムニエル アメリケヌソース	2480
<small>魚介をふっくらと仕上げたムニエル。 海老を存分に感じるアメリケヌソース。</small>	
★ 蝦夷鹿肉ハンバーグ デミグラスソース	2150
<small>臭みのない食べやすい鹿肉。ジビエを気軽にご堪能下さい。 赤身のうまみとソースのマリアージュをご堪能ください。</small>	
ラム肉のグリル ゴルゴンゾーラソース	2950
<small>ラムの独特な風味とゴルゴンゾーラが驚くほど合う！ 濃いフルボディーのワインがおすすめです。</small>	

Autres plats オートル・プラツ その他のお料理

【昼の部限定】おかわりサラダ	0
ミニフランスパン	200

<Pâtes: 〆パスタも>

※軽めの一皿。麺は約70グラムからのご用意です。

・タンマチーノ (海老出汁・アンチョビ・野菜)	1610~
・魚介のヴァンプランクリーム	1750~
・牛&豚肉と赤ワインのラグー	1850~
・ラルドンと卵のトマトクリーム仕立て	2060~
・鮮魚のマリネ風 冷製仕立て	2170~

Dessert

<フレンチクレープ>	
メープルシロップとシュガーバター	850~
チョコバナナ	1000~

Menu ムニユ ご予約でコースも承っております。

おまかせシェアコース	
【昼の部限定】3品 (前日予約)	3300
5品 (2日前予約)	5800
7品 (3日前予約)	7300

★...オススメ!

LINE会員様はいつでも最大7%OFF。ご来店時の登録でもご利用いただけます。



Galette

2026.5

そば粉100%でつくるフワサク食感のガレット!

1枚ずつ順番にお出しします。
カッコ内はハーフ (0.5人前) サイズの価格です。

(NEW!) ワインと一緒に楽しむための2種盛り!
ハーフ&ハーフ: 合計金額より10%オフとなります。

定番・人気

- ★ 生ハムときのご。コクのある王道の一皿・・・1640 (1140)
(Galette au jambon cru et aux champignons) ガレット・オ・ジャンボン・クリュ・エ・オ・シャンピニオン

軽め・女性人気

- 生ハムとフルーツ。甘みと塩気のバランスが楽しい一皿・・・1690(1180)
(Galette au jambon cru et fruits) ガレット・オ・ジャンボン・クリュ・エ・フリユイ

軽め・さっぱり

- フルーツとサラダ。軽く楽しみたい方に・・・1540(1070)
(Galette aux fruits et à la salade) ガレット・オ・フリユイ・エ・ア・ラ・サラダ

おすすめ

- ★ 平飼い鶏ソーセージのガレット。旨みしっかり、満足感のある一皿・・・1680(1170)
(Galette à la saucisse de poule fermière) ガレット・ア・ラ・ソシス・ド・ポウル・フェルミエール

ワインに合わせて

- 旬野菜とアンチョビ。ワインが進む一皿・・・1830(1280)
(Galette aux légumes de saison sautés aux anchois) ガレット・オ・レギューム・ド・セゾン・ソテ・オ・ザンショワ

人気

- スモークサーモン。香りとコクが広がる定番・・・1730(1210)
(Galette au saumon fumé) ギャレット・オ・ソモン・フュメ

コク系

- 海老とあさりのベシヤメル。濃厚で満足感のある一皿・・・1930(1350)
(Galette aux crevettes et palourdes) ガレット・オ・クルヴェット・エ・バルードウ・ソース・ベシヤメル

赤ワインと合わせたい一皿

- ★ 鴨ハムと焼きオレンジ。甘酸っぱさと旨みのバランスが絶妙・・・2080(1520)
(Galette au canard et orange grillée) ガレット・オ・カナール・エ・オランジュ・グリエソース・オ・ヴィネグル・ハルサミク

食べ応え系

- じゃがいもピューレと厚切りベーコン。しっかり食べたい方へ・・・1880(1350)
(Galette de purée de pommes de terre et tranche de lard) ガレット・ドウ・ピュレ・ドウ・ポム・ドウ・テール・エ・トランシュ・ドウ・ラル

軽め・締め

- ローストトマトとピストウ (バジルのソース)。爽やかで軽やかな味わい・・・1780(1280)
(Galette aux tomates rôties et pistou) ガレット・オ・トマツト・ロティ・エ・ピストウ/ソース・ジェノワーズ

★...オススメ!