

# Lunch

ランチ

オーダー

Order 11:30 ~ 15:30

## Galette ガレット

(スープ付き)

フランスのブルターニュ地方の郷土料理、そば粉のクレープに、チーズやハムをのせて焼いた、素朴な味のお食事クレープです。そば粉は九州産100%石臼引きを使用しています。



アレルギー表示 卵・乳・小麦・そば・豚肉・鶏肉・アーモンド

### ●ハム・たまご & チーズ

ガレットと言えば定番 (コンプレット) のアイテム。

トロリとした半熟たまごに、ハムとチーズ・をのせて焼き上げたガレット。

1290yen

### ●ダリルチキンとりんごのサラダガレット

こんがり焼いたチキンと甘酸っぱいりんごを散らし、シーザーソースをかけたボリュームのあるガレット

1360yen

### ●ハッシュドビーフガレット

食べ応えのある、お肉がたっぷりのデミグラスソースのガレットです。じっくり炒めた玉葱の甘さと、お肉の旨味が味わいを深くしています。

1500yen

### ●生ハムとアボカドのクリームチーズガレット

アボカドを贅沢に丸ごと1つと生ハムを添えて仕上げにファボリのオリジナルハニーマスタードソースをふんだんにかけたガレット

1760yen

### ●きのこことベーコンのアヒージョソース

とろーり半熟たまごの上にきのこのアヒージョ、ベーコンをのせた濃厚なガレット

1760yen

### ●アボカドとトマトのマリネバジルソース

アボカドとプチトマトをバジルソースで贅沢に和え、仕上げにフランスで一番人気の味わい深いグリュイエールチーズをすりおろしたガレット

1760yen

### ●トマトシーザーサラダとベーコン・たまご & チーズ

カリカリベーコンに半熟卵、トマトと季節の野菜をたっぷりチーズのコクを効かせたドレッシングをかけたガレット

1360yen

### ●ラゲースソースのガレット

ひき肉と玉ねぎ、セロリ、人参をじっくり煮込んだ、野菜のうまみたっぷりのトマトソースのガレット。チーズとの相性が抜群です。

1500yen

# Lunch

ランチ

Order 11:30 ~ 15:30  
オーダー



## Quiche キッシュランチ

(スープ・ミニサラダ付き)

1070yen

フランス、ロレーヌ地方の郷土料理、タルト生地で作った器の中に、たまご・生クリーム・野菜を加えてオーブンで焼き上げました。



アレルギー：卵・乳・小麦・豚肉・アーモンド

## Salad set サラダセット

(ミニキッシュ・スープ・サラダ)

930yen

彩り豊かな季節の野菜をふんだんに使い、ファボリ自家製ドレッシングをかけたボリュームたっぷりのサラダとミニキッシュとスープのセット。



アレルギー：卵・乳・小麦・豚肉・アーモンド

## Soup set スープセット

(ミニパン2個・サラダ付き)

860yen

ミネストローネ/クラムチャウダー  
上記2種類の季節の食材を使ったオリジナルスープから1種お選びください



アレルギー：卵・乳・小麦・豚肉・アーモンド



## a la carte アラカルト



Quiche キッシュ単品 530yen

Soup スープ単品 390yen



Bread ミニパン2個 300yen



## Drink Set

ランチをご注文の場合プラス料金でドリンクセットをご利用いただけます

ドリンクメニューからお好きなドリンクをお選び下さい。 310yen

✦ マークの付いているドリンク 430yen

## Sweet Set

ランチをご注文の場合プラス料金でスイーツセットをご利用いただけます

スイーツ  
日替わりのスイーツ 320yen

タルト  
日替わりのタルト 440yen