

クチコミ
クローズ
アップ

街はぴライター

“ゆきうさぎ”さんクチコミ



笹塚の「メゾンブルトンヌ
ガレット屋」に行ってきたよ

新旧さまざまなお

店が軒を連ねる笹

塚駅の商店街。今

日は“ゆきうさぎ”

さんのクチコミを訪ねて、十号

坂商店街にある「メゾンブルト

ンヌ ガレット

屋」にやって来

ました。「ガ

レット」は、そ

ば粉の薄い生

地にいろいろな

具材をのせて焼き上げるフラン

ス・ブルター

ニュ地方の伝統

料理です。そば

粉100%のガ

レットはカリカ

リの食感で生地

だけでも美味。その上に自家製

ハムやスイス産のグリユイエー

ルチーズなど

がたっぷり

とトッピングさ

れています。今回

はガレコースを

いただきました

たが、手軽なアラカルトや林檎

の発泡酒「シールド」もおすす

めです。シェフ

はガレットの本

場フランス・ブ

ルターニュ出身

で、日本人の奥

様がお店を切り

盛りしています。

とても家庭的な

雰囲気ゆつく

りとくつろげるお店でした。



ガレコース2,290円
ガレットコンプレット+本
日のポタージュ又はブル
ターニュ風サラダ+デザー
ト+コーヒー又は紅茶の
セット。ガレットコンプレ
ットは卵・ハム・チーズとお
好みの具材(写真は根菜
のソテー)がトッピングで
きます。
※写真(右上)のシールドは
コースに含まれません。

お店の情報は「街はぴ」サ
イトの“ゆきうさぎ”さんの
クチコミを見てね！ほかに
もいろいろな情報があるよ。



京王沿線をもっと楽しく

街はぴ

街はぴ

検索

お楽しみキャンペーンも随時実施。お見逃しなく！

KEIO 京王