

MENU MIDI 11:00~17:00 l.o.

全てのプレートに、パン(食べ放題)と季節のディップがつきます。

※アレルギー、アルコールの使用についてはスタッフにおたずねください



3種のデリプレート

季節にあわせた目替わりのデリ3種類とグリーンサラダがたっぷり楽しめる、リベルテジャパン名物「ザ・野菜プレート」。

1,606円(税抜1,460円)



バターチキンカレー

独自の配合でブレンドしたスパイス香るバターチキンカレー。トマトの爽やかな酸味をバターや生クリームが優しく包み込みます。ほろほろに煮込んだ骨付きの鶏もも肉と合わせてどうぞ。

1,705円(税抜1,550円)



あさりのトマトスープとサーモンのカツレツ

あさりの旨味たっぷりですっぱりしながらも深い味わいのトマトスープと、カリッと食感良く仕上げたサーモンのカツレツは相性抜群。つけあわせのお野菜もおいしさたっぷり。

1,815円(税抜1,650円)



豚肩ロースのコンフィとキャビア・ド・オーベルジーヌのグラタン風

ほろほろの豚肩ロースに、茄子とトマトの煮込み「キャビア・ド・オーベルジーヌ」、ベシャメルソースで香ばしくグラタン風に、シナモン風味のかぼちゃソース、甘酸っぱいパルミソースが味も見栄えも華やかに彩ります。

1,738円(税抜1,580円)

お得な セットドリンク

BOISSONS

※使用する牛乳を+10円で「ボンソイ(豆乳)」に変更できます。

コーヒ	ホット アイス	+385円(税抜350円)
カフェオレ	ホット アイス	+495円(税抜450円)
紅茶	ホット アイス	+385円(税抜350円)
オレンジジュース	ホット アイス	+385円(税抜350円)
自家製 レモネード	ホット アイス	+495円(税抜450円)

期間限定

宇治抹茶ラテ	ホット アイス	+495円(税込450円)	
販売終了	ホット アイス	+495円(税込450円)	
NEW ソルテ	販売終了	ホット アイス	+495円(税込450円)
NEW ボンソイ(豆乳)とフジりんごのジュース	ホット アイス	+495円(税込450円)	
NEW フジりんごとジンジャーティー	ホット アイス	+440円(税込400円)	

アルコール

赤ワイン	+605円(税抜550円)	ロゼビール	+605円(税抜550円)
白ワイン	+605円(税抜550円)	白ビール	+660円(税抜600円)

※表示価格は税込価格です。 T20241214

ケーキセット CAKE SET

下記より好きなケーキを1つ、
セットドリンクの中より好きなドリンクをお選びください。

LIBERTÉ FORMULE GÂTEAU 1,870円(税抜1,700円)



シャンティ メロン CHANTILLY MELON

NEW

フレッシュな旬のメロンをたっぷり使用したショートケーキ。マスカルポーネを使用した牛乳感のある軽いクリームがメロンとの相性抜群に仕上がっています。

LIBERTÉ FORMULE GÂTEAU 1,760円(税抜1,600円)



モンルーージュ MONT ROUGE

フランス アンペール社の栗とカシスのモンブラン。中に栗のクリーム、栗のペースト、カシスの実。甘味と酸味の組み合わせ。



コムシノワ COMME CHINOIS

ライチとジャスミン茶の組み合わせに、グレープフルーツの香りを忍ばせました。ジュレを多めにし、さっぱりとお召し上がりいただけます。



ボンサイ BONSAI

抹茶のムースとレモンの香り付けした羊羹、抹茶の生地の組み合わせ。ビストロショコラで「苔」、ショコラとビスターチオで「盆栽」を表現。食感にローストしたクルミを加えました。

※アレルギー、アルコールの使用についてはスタッフにおたずねください

LIBERTÉ FORMULE GÂTEAU 1,485円(税抜1,350円)



タルト シトロン TARTE CITRON

フランス産発酵バターとレモンを皮ごと使ったクリームをたっぷり詰めたタルト。仕上げにライムの皮で香り付け。リベルテのスペシャルティ。



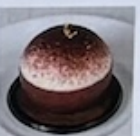
フロマージュ キュイ FROMAGE CUIT

北海道産クリームチーズとフレッシュレモン、発酵クリームを使ったチーズケーキ。コクとほのかな酸味。周りにベルガモットの香りの泡。



モアロー ショコラ MOELLEUX CHOCOLAT

ホワイトチョコレートのクリームと薄くパリッとしたカカオチュールをのせたまろやかなチョコレートのケーキ。



ティラミス TIRAMISU

カゾナードとバニラで風味を付けた軽いマスカルポーネのムースに、エスプレッソを染み込ませたサヴァラン生地をあわせた丸いティラミス。



ゼフィール ZÉPHYR

フランス語で「そよ風」の意味。パッションとミントクレームにレモンのコンフィチュールとグレープフルーツのジュレを組み合わせたハート型のムースケーキ。

LIBERTÉ FORMULE GÂTEAU 1,375円(税抜1,250円)



フラン FLAN

土日祝限定

フランス産発酵バターを練り込んだ薄いパイ生地。マダガスカル産ヴァニラビーンズ入りのクリームパティシエールを贅沢に詰め焼き上げたフラン。

お得な セットドリンク BOISSONS

※使用する牛乳を+10円で「ボンソイ(豆乳)」に変更できます。

期間限定	宇治抹茶ラテ	ホット アイス	+50円
	ボンソイ(豆乳)とフジりんごのジュース	ホット アイス	+50円
	フジりんごとジンジャーティー	ホット アイス	+50円

コーヒー	Café Chaud / Fraissé	ホット アイス
カフェオレ	Café au lait Chaud / Fraissé	ホット アイス +50円
紅茶	Thé Chaud / Fraissé	ホット アイス
オレンジジュース	Jus d'orange	ホット アイス
自家製 レモネード	Limonade Fraissé	ホット アイス +50円