

【“ぷるふわ”パンケーキ】 “PURUFUWA” PANCAKE

16:00
L.O.

TODAY'S SOUP
本日スープ

+200yen
(税込 220yen)

季節限定！【ぷるふわパンケーキ】



SEASONAL
“AMAOU” STRAWBERRY &
“TENSHI NO ICHIGO” WHITE STRAWBERRY,
-STRAWBERRY CASSATA-

“あまおう”と“天使の白いちご”
ぱってり桜色マスカルポーネクリーム、こぼれる自家製ラズベリーピューレ
-キュンとひんやり、いちごのカッサータ- 2,100yen
(税込 2,310yen)



いちごたっぷり
9粒 ver.
2,480yen
(税込 2,728yen)



SEASONAL
MELTING “SETOKA ORANGE” (JAPANESE PREMIUM ORANGE) &
CUSTARD CREAM, JAPANESE ORANGE SUZETTE SAUCE
-BITTERSWEET ALMOND NOUGAT-

とろける“せとか”とカスタード、
国産オレンジ使用大人のシュゼットソース
-ザクザクほろ苦アーモンドヌガー- 1,800yen
(税込 1,980yen)



WHIPPED BUTTER & MAPLE SYRUP 1,200yen
(税込 1,320yen)
北海道産発酵バター使用！
ホイップバターとメイプルシロップ



MIXED BERRY CONFITURE 1,380yen
(税込 1,518yen)
自家製ミックスベリーコンフィチュール&バニラアイス

SALTED CARAMEL SAUCE 1,380yen
(税込 1,518yen)
自家製塩キャラメルソース&バニラアイス
(北海道産生クリーム、北海道産てんとう糖、北海道産発酵バター・グランド岩塩)

CHOCOLATE ICE CREAM &
HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE 1,580yen
(税込 1,738yen)
ベルギーチョコレートアイスと自家製ショコラムース
-【フランス産】フランボワーズのピューレ添え-



DESSERT GALETTE 【デザートガレット】

STRAWBERRIES 1,200yen (税込 1,320yen)
いちごとバニラアイス -チョコレートソースとラズベリーのピューレ-

SALTED CARAMEL SAUCE 1,200yen (税込 1,320yen)
自家製塩キャラメルソースとバニラアイス

VALRHONA CHOCOLATE 1,200yen (税込 1,320yen)
ヴァローナチョコレートとバニラアイス
-自家製塩キャラメルソース-

HEARTH のガレット

ガレット生地は、
「【北海道産】北早稲種そば粉100%」「グランド塩」「水」だけ。
フランスから直輸入したガレット専用の鉄板で焼き上げます。
高温で焼き上げた「パリッ」「モチッ」のフランスガレットならではの食感をお楽しみいただけます。



DESSERT 【デザート】

CLASSIC PUDDING WITH
VANILLA ICE CREAM
-OVERFLOWING SALTED CARAMEL SAUCE-
クラシックプリン
【マダガスカル産】バニラビーンズのバニラアイスのせ
-あふれる塩キャラメルソース- 880yen (税込 968yen)

CLASSIC PUDDING 700yen (税込 770yen)
クラシックプリン



BITTERSWEET HAPPINESS
MELTING BASQUE CHEESECAKE 800yen (税込 880yen)
-MALDON SALT-
ほろ苦いしあわせ
うっとりバスクチーズケーキ -マルドンの塩添え-



CREMA CATALANA 800yen (税込 880yen)
クレマカタラーナ



RICH CHOCOLATE
FOR CHOCOLATE LOVERS 800yen (税込 880yen)
チョコ愛好家におくる 濃厚ショコラ

COFFEE & TEA

ESPRESSO エスプレッソ	650yen (税込 715yen)	DARJEELING 有機ダージリン	800yen (税込 880yen)
CAPPUCCINO カプチーノ	780yen (税込 858yen)	EARL GREY 有機アールグレイ	800yen (税込 880yen)
LATTE カフェラテ HOT・ICE	780yen (税込 858yen)	CAMOMILE BLEND 有機カモミールブレンド	800yen (税込 880yen)
COFFEE ブレンドコーヒー HOT・ICE	680yen (税込 748yen)	ROSEHIP BLEND 有機ローズヒップブレンド	800yen (税込 880yen)
		GINGER BLEND 有機ジンジャーブレンド	800yen (税込 880yen)
		ICE TEA アイスティー	680yen (税込 748yen)

HOME MADE SOFT DRINK

HOMEMADE LEMONADE 780yen
自家製レモネード (税込 858yen)

HOMEMADE BLOOD ORANGE
LEMONADE 780yen
自家製ブラッドオレンジレモネード (税込 858yen)

HOMEMADE APPLE LEMONADE 780yen
自家製アップルレモネード (税込 858yen)

HOMEMADE LEMONADE
MOJITO 880yen
自家製レモネードのヴァージンモヒート (税込 968yen)

HOMEMADE GINGER ALE 780yen
自家製ジンジャーエール (税込 858yen)



SOFT DRINK

SICILIAN BLOOD ORANGE 750yen
【シチリア産】ブラッドオレンジジュース (税込 825yen)

GRAPE-JUICE FROM WINERY 750yen
【イタリア産】ぶどうジュース (税込 825yen)

WHITE ワイナリーこだわりのぶどうジュース【白】
【シャルドネ、ソーヴィニヨンブラン、ナイアガラ、マスカット・ブドウ、セミヨン】
RED ワイナリーこだわりのぶどうジュース【赤】
【ピノノワール、カベルネソーヴィニヨン、メルロー、コンコード】

ORANGE 680yen
オレンジジュース (税込 748yen)

COCA COLA 680yen
コーラ (税込 748yen)

APPLE 680yen
アップルジュース (税込 748yen)

PERRIER 800yen
ペリエ (税込 880yen)

個別会計の際は、現金・PayPay でお支払いしております



【ガレットセット】 GALETTE SET SOUP + DRINK 付き

『そば粉』『塩』『水』だけのシンプルかつ、こだわりの素材を使用し、フランスから直輸入したガレット専用の鉄板で焼き上げます。
高温で焼き上げることで、『パリッ』『モチッ』のフランスガレットならではの食感をお楽しみいただけます。

ガレットは 原材料に【そば粉】を含みます

▷そば粉は、北海道産、北早稲種を100%使用。蕎麦本来の香りを感じられる、挽きぐるみ製法。
▷塩は、旨みのミネラルがたっぷりの、グランド塩を使用。
▷チーズはクリーミーで芳醇なコクがあるグリエールチーズを使用。



SEASONAL
"AMAOU" STRAWBERRY &
"TENSHI NO ICHIGO"
WHITE STRAWBERRY,
JAMON SERRANO, RICOTTA CHEESE
-FRAMBOISE DRESSING-

あまおうと天使の白いちご
【スペイン産】18ヶ月熟成ハモンセラノ
【北海道産】リコッタチーズのガレット
-自家製フランボワーズドレッシング-
【卵・グリエールチーズ・あまおう・天使のいちご・ハモンセラノ・
ベビーリーフ・リコッタチーズ・フランボワーズドレッシング】

2,480yen
(税込 2,728yen)



DUCK & ROAST APPLE
-BALSAMIC SAUCE-
鴨とローストアップルのガレット
-バルサミコソース-

【卵・グリエールチーズ・鴨・ローストアップル・
バルサミコ・ピンクペッパー】

2,180yen
(税込 2,398yen)



**BELLOTA, SMOKED NUTS &
RAISIN CONFIT**

【スペイン産】最高峰24ヶ月熟成
イベリコ・ベジョータ、燻製ナッツと
レーズンコンフィのガレット
【卵・グリエールチーズ・イベリコ生ハム・燻製ミックスナッツ・
レーズンコンフィ・セルバデコ・蜂蜜・ピンクペッパー】

2,280yen
(税込 2,508yen)



SHRIMP & MUSHROOMS
BOURGUIGNON

海老と3種キノコの
ブルギニオン風ガレット
【卵・グリエールチーズ・海老・キノコ・
香草バター・ケッパー】

2,180yen
(税込 2,398yen)



GRILLED CHICKEN
MUSHROOMS & LEMON

グリルチキンと3種キノコの
レモンガレット
【卵・グリエールチーズ・グリルチキン・
キノコ・レモン】

2,180yen
(税込 2,398yen)



SEASONAL
HOMEMADE
MARINATED SALMON &
CHAMPIGNON CREAM

トリュフ香る
自家製サーモンマリネと
シャンピニオンクリームのガレット
【卵・グリエールチーズ・サーモンマリネ・マッシュルーム・
赤玉ねぎ・きのこクリームソース・バルミジャーノ・トリュフオイル】

2,380yen
(税込 2,618yen)



**HOMEMADE DRIED TOMATO &
ONIONCIDER COMPLET**

自家製ドライマトと
オニオンシードルのコンプレット
【卵・ハム・グリエールチーズ・ドライマト・
オニオンシードル】

1,980yen
(税込 2,178yen)



COMPLET
ガレットの王道 コンプレット

【卵・ハム・グリエールチーズ】

1,800yen
(税込 1,980yen)



**SPANISH JAMON SERRANO &
MUSHROOMS**

【スペイン産】18ヶ月熟成ハモンセラノと
たっぷりマッシュルームのガレット
【卵・グリエールチーズ・ハモンセラノ・
マッシュルーム・オニオンクリーム・バルミジャーノ・グランド塩】

2,180yen
(税込 2,398yen)

【生パスタセット】 PASTA SET DRINK 付き

TODAY'S SOUP 200yen (税込 220yen)
本日のスープ
EXTRA SERVING 300yen (税込 330yen)
パスタ大盛り
*スタッフまでお気軽にお尋ねください



POMODORO
SHRIMP & CHERRY TOMATOES
ガーリックシュリンプとチェリートマトのポモドーロ

1,800yen
(税込 1,980yen)



TOMATO BASE
HOMEMADE MEAT SAUCE
【国産】牛ゴロゴロ自家製ミートソースパスタ

1,900yen
(税込 2,090yen)



CARBONARA
THICK SLICED BACON
-PARMIGIANO REGGIANO-
厚切りベーコンのカルボナーラ
-たっぷりバルミジャーノがけ-

1,800yen
(税込 1,980yen)



CREAM BASE
MUSHROOMS CAPERS & TRUFFE OIL
トリュフ香るたっぷりキノコとケッパーのクリームパスタ

1,900yen
(税込 2,090yen)



PEPERONCINO
KARASUMI SHIRASU & KUJO-NEGI
カラスミ・釜揚げしらす・九条ネギのペペロンチーノ

1,800yen
(税込 1,980yen)

SET DRINK ; セットドリンク

グレードUP!
+300yen (税込 330yen)

COFFEE (HOT or ICE)
コーヒー (ホット or アイス)

TEA (HOT or ICE)
紅茶 (ホット or アイス)

GRAPEFRUIT JUICE
グレープフルーツジュース

ORANGE JUICE
オレンジジュース

ALCOHOL DRINK

TODAY'S CIDER
本日のシードル

SPARKLING WINE
スパークリングワイン

TODAY'S GLASS WINE
RED/WHITE
本日のグラスワイン 赤 or 白

GLASS BEER
グラスビール

HOT DRINK

HOT LEMONADE
自家製ホットレモネード

グレードUP!
+200yen (税込 220yen)

LATTE (Hot or Ice)
カフェラテ (ホット or アイス)

HOMEMADE JUICE

LEMONADE
自家製レモネード

BLOOD ORANGE
LEMONADE
自家製ブラッドオレンジ
レモネード

APPLE LEMONADE
自家製アップルレモネード

GINGER ALE
自家製ジンジャーエール

HOT GINGER
自家製ホットジンジャー

CAPPUCCINO (Hot)
カプチーノ (ホット)

