

平日 11:30-15:30(L.O.14:30)

WEEKDAY LUNCH MENU

A SET OR **B SET** どちらかお選びください。



HEARTH'S
ORIGINAL DRESSING
(VEGGIE & APPLE)
自家製ドレッシング
- 香味野菜とりんご -



A SET DRINK + SOUP + ドリンク + スープ +		OR		OR		+ MAIN DISH メイン料理
APPETIZER ASSORTED 前菜盛り合わせ		GARDEN SALAD WITH -HEARTH'S ORIGINAL DRESSING- 20種野菜のガーデンサラダ - 自家製ドレッシング -		ROAST BEEF SALAD -HEARTH'S ORIGINAL DRESSING- 【国産】黒毛和牛の しっとりローストビーフサラダ - 自家製ドレッシング -		

B SET
 DRINK + SOUP + MAIN DISH
 ドリンク + スープ + メイン料理

WEEKLY LUNCH SET

セット内容をお選びください

EXTRA SERVING +181yen
パスタ大盛り (税込 280yen)

【WEEKLY PASTA SET; 週替わり生パスタセット】

E.G.) TOMATO BASE
SAUSAGE & SWEET POTATO,
[TOKACHI]BROEN MUSHROOM

例) ソーセージ、さつまいも、
十勝ブラウンマッシュルームのトマトパスタ

A SET 1,846yen
(税込 2,030yen)

B SET 1,545yen
(税込 1,700yen)

【WEEKLY MEAT SET; 週替わりミートセット】

E.G.) HAMBURG STEAK WITH MUSHROOM STEW
MOZZARELLA CHEESE GRATIN STYLE
WITH RICE

例) キノコ入煮込みハンバーグの
モッツレラチーズグラチネ仕立て
ライス付き

A SET 1,937yen
(税込 2,130yen)

B SET 1,636yen
(税込 1,800yen)

【グルメミートセット】セット内容をお選びください

GOURMET MEAT SET



CHICKEN OVER RICE
ORIENTAL STYLE

オリエンタル風
チキンオーバーライス

A SET 1,937yen
(税込 2,130yen)

B SET 1,636yen
(税込 1,800yen)

【生パスタランチセット】セット内容をお選びください

PASTA LUNCH SET

EXTRA SERVING +181yen
パスタ大盛り (税込 280yen)

FEAST PASTA ; ハースのご馳走パスタ

PORCINI MUSHROOM CREAM PASTA
 -LINGUINE-
 ボルチーニ茸のクリームパスタ

A SET 2,420yen
(税込 2,662yen)
B SET 2,120yen
(税込 2,332yen)

PEPERONCINO PROSCIUTTO RAGOUT
 -JAMON SERRANO & ARUGULA-
 生ハムラグーのペペロンチーノ
 -ハモンセラノとセルバチコ添え-

A SET 2,320yen
(税込 2,552yen)
B SET 2,020yen
(税込 2,222yen)

BISQUE CREAM PASTA
 SHRIMP & SNOWCRAB
 海老とズワイガニのビスケクリームパスタ

A SET 2,500yen
(税込 2,750yen)
B SET 2,200yen
(税込 2,420yen)

TOMATO BASE



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

A SET 2,028yen
(税込 2,230yen)

B SET 1,727yen
(税込 1,900yen)



PUTTANESCA TUNA, BLACK OLIVES, EGGPLANT
 プッタネスカ
 ツナ・黒オリーブ・ナスの
 トマトソースパスタ

A SET 1,937yen
(税込 2,130yen)

B SET 1,636yen
(税込 1,800yen)



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

A SET 2,100yen
(税込 2,310yen)

B SET 1,800yen
(税込 1,980yen)



AMATRICIANA THICK SLICED BACON & ONION
 アマトリチャーナ
 厚切りベーコン・オニオンの
 トマトソースパスタ

A SET 1,937yen
(税込 2,130yen)

B SET 1,636yen
(税込 1,800yen)

CREAM BASE



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

A SET 2,028yen
(税込 2,230yen)

B SET 1,727yen
(税込 1,900yen)



CREAM BASE SALMON & SPINACH
 サーモンとほうれん草の
 クリームパスタ

A SET 1,937yen
(税込 2,130yen)

B SET 1,636yen
(税込 1,800yen)



MUSHROOMS CAPERS & TRUFFLE 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

A SET 2,100yen
(税込 2,310yen)

B SET 1,800yen
(税込 1,980yen)



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

A SET 2,028yen
(税込 2,230yen)

B SET 1,727yen
(税込 1,900yen)

OIL BASE

※ランチセットの方はこちらからお選びください

LUNCH SET DRINK ; ランチセットドリンク

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

+300yen (税込 330yen) で、グレードUP!

ALCOHOL DRINK

TODAY'S CIDER
本日のシードル

LUNCH GLASS WINE
RED/WHITE
ランチグラスワイン 赤 or 白

LUNCH GLASS BEER
ランチグラスビール

LUNCH SPARKLING WINE
ランチスパークリングワイン

HOMEMADE JUICE

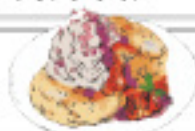
LEMONADE
自家製レモネード

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

【“ぶるふわ”パンケーキ】と【デザート】は 別紙 DESSERT MENU をご覧ください



個別会計の際は、現金またはPayPay でお支払いしております

平日 11:30-15:30(L.O.14:30)

WEEKDAY LUNCH MENU

A SET OR **B SET** どちらかお選びください。

HEARTH'S
ORIGINAL DRESSING
[VEGGIE & APPLE]
自家製ドレッシング
-香味野菜とりんご-



A SET	DRINK ドリンク	+	SOUP スープ	+	APPETIZER ASSORTED 前菜盛り合わせ	OR	GARDEN SALAD WITH 20 VARIETIES OF VEGETABLES -HEARTH'S ORIGINAL DRESSING- 20種野菜のガーデンサラダ -自家製ドレッシング-	OR	ROAST BEEF SALAD -HEARTH'S ORIGINAL DRESSING- 【国産】黒毛和牛の しっとりローストビーフサラダ -自家製ドレッシング-	+	MAIN DISH メイン料理
--------------	---------------	---	-------------	---	--	----	---	----	--	---	---------------------------

B SET	DRINK ドリンク	+	SOUP スープ	OR	MINI SALADA ミニサラダ	+	MAIN DISH メイン料理
--------------	---------------	---	-------------	----	----------------------	---	--------------------

【チーズフォンデュセット】 CHEESE FONDUE SET

セット内容をお選びください

CLASIC CHEESE FONDUE
クラシックチーズフォンデュ

A SET 2,280yen
(税込 2,508yen)
B SET 1,980yen
(税込 2,178yen)

TRUFFLE CHEESE FONDUE
トリュフチーズフォンデュ

A SET 2,580yen
(税込 2,838yen)
B SET 2,280yen
(税込 2,508yen)



【ガレットランチセット】 GALETTE LUNCH SET

セット内容をお選びください

▶そば粉は、北海道産多摩産、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、グランド岩塩を使用。
▶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。

『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

INCLUDED BUCKWHEAT
原材料に【そば粉】



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

あまおうと天使の白いいちご
【スペイン産】18ヶ月熟成ハモンセラーノ
【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・ハモンセラーノ・
ペビーリーフ・リコッタチーズ・フランボワーズドレッシング】

A SET 2,780yen (税込 3,058yen) **B SET** 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】

A SET 2,480yen (税込 2,728yen) **B SET** 2,180yen (税込 2,398yen)



BELLOTA, SMOKED NUTS & RAISIN CONFIT
【スペイン産】最高峰 24 カ月熟成
イベリコ・ペジョータ
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・セルバチコ・蜂蜜・ピンクペッパー】

A SET 2,580yen (税込 2,838yen) **B SET** 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】

A SET 2,480yen (税込 2,728yen) **B SET** 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】

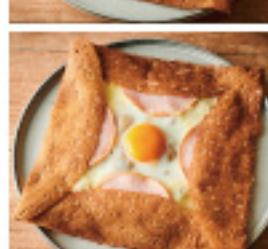
A SET 2,380yen (税込 2,618yen) **B SET** 2,080yen (税込 2,288yen)



HOMEMADE DRIED TOMATO & ONION CIDER COMPLET
自家製ドライト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・ドライトマト・オニオンシードル】

A SET 2,280yen (税込 2,508yen) **B SET** 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】

A SET 2,100yen (税込 2,310yen) **B SET** 1,800yen (税込 1,980yen)



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】

A SET 2,680yen (税込 2,948yen) **B SET** 2,380yen (税込 2,618yen)



SPANISH JAMON SERRANO & MUSHROOMS

【スペイン産】18ヶ月熟成ハモンセラーノと
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・ハモンセラーノ・
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】

A SET 2,480yen (税込 2,728yen) **B SET** 2,180yen (税込 2,398yen)

※ランチセットの方はこちらからお選びください

LUNCH SET DRINK ; ランチセットドリンク

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

+300yen (税込 330yen) で、グレードUP!

ALCOHOL DRINK

TODAY'S CIDER
本日のシードル

LUNCH GLASS WINE
RED/WHITE
ランチグラスワイン 赤 or 白

LUNCH GLASS BEER
ランチグラスビール

LUNCH SPARKLING WINE
ランチスパークリングワイン

HOMEMADE JUICE

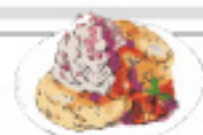
LEMONADE
自家製レモネード

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

【“ぶるふわ”パンケーキ】と【デザート】は別紙 **DESSERT MENU** をご覧ください



個別会計の際は、現金またはPayPayでお願いしております

HOLIDAY LUNCH MENU

A SET OR **B SET** どちらかお選びください。

HEARTH'S
ORIGINAL DRESSING
[VEGGIE & APPLE]
自家製ドレッシング使用!
- 香味野菜とりんご -



A SET

DRINK + SOUP +



APPETIZER ASSORTED
前菜盛り合わせ

OR



GARDEN SALAD WITH
- HEARTH'S ORIGINAL DRESSING -
20種野菜のガーデンサラダ
- 自家製ドレッシング -

OR



ROAST BEEF SALAD
- HEARTH'S ORIGINAL DRESSING -
【国産】黒毛和牛の
しっとりローストビーフサラダ
- 自家製ドレッシング -

+ MAIN DISH
メイン料理

B SET

DRINK + SOUP + MAIN DISH
ドリンク + スープ + メイン料理

【チーズフォンデュセット】

CHEESE FONDUE SET

セット内容をお選びください

CLASIC CHEESE FONDUE
クラシックチーズフォンデュ

A SET 2,280yen
(税込 2,508yen)
B SET 1,980yen
(税込 2,178yen)

TRUFFLE CHEESE FONDUE
トリュフチーズフォンデュ

A SET 2,580yen
(税込 2,838yen)
B SET 2,280yen
(税込 2,508yen)



【生パスタランチセット】

PASTA LUNCH SET

セット内容をお選びください

EXTRA SERVING +200yen
パスタ大盛り (税込 228yen)



PORCINI MUSHROOM CREAM PASTA
- LINGUINE -
ボルチーニ茸のクリームパスタ

A SET 2,800yen
(税込 3,040yen)
B SET 2,500yen
(税込 2,750yen)



PEPERONCINO PROSCIUTTO RAGOUT
- JAMON SERRANO & ARUGULA -
生ハムラガーのペペロンチーノ
- ハモンセラノとセルバチコ添え -

A SET 2,700yen
(税込 2,970yen)
B SET 2,400yen
(税込 2,640yen)



BISQUE CREAM PASTA
SHRIMP & SNOWCRAB
海老とスワイガニのビスケットクリームパスタ

A SET 2,880yen
(税込 3,168yen)
B SET 2,580yen
(税込 2,838yen)

TOMATO BASE



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

A SET 2,380yen
(税込 2,618yen)
B SET 2,080yen
(税込 2,288yen)



PUTTANESCA TUNA, BLACK OLIVES,
EGGPLANT
プッタネスカ
ツナ・黒オリーブ・ナスの
トマトソースパスタ

A SET 2,380yen
(税込 2,618yen)
B SET 2,080yen
(税込 2,288yen)



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

A SET 2,480yen
(税込 2,728yen)
B SET 2,180yen
(税込 2,398yen)



AMATRICIANA THICK SLICED BACON & ONION
アマトリチャーナ
厚切りベーコン・オニオンの
トマトソースパスタ

A SET 2,280yen
(税込 2,508yen)
B SET 1,980yen
(税込 2,178yen)

CREAM BASE



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

A SET 2,380yen
(税込 2,618yen)
B SET 2,080yen
(税込 2,288yen)



CREAM BASE SALMON & SPINACH
サーモンとほうれん草の
クリームパスタ

A SET 2,380yen
(税込 2,618yen)
B SET 2,080yen
(税込 2,288yen)



MUSHROOMS CAPERS & TRUFFLE 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

A SET 2,480yen
(税込 2,728yen)
B SET 2,180yen
(税込 2,398yen)



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

A SET 2,380yen
(税込 2,618yen)
B SET 2,080yen
(税込 2,288yen)

OIL BASE

※ランチセットの方はこちらからお選びください

LUNCH SET DRINK ; ランチセットドリンク

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

+300yen (税込 330yen) で、グレードUP!

ALCOHOL DRINK

TODAY'S CIDER
本日のシードル

LUNCH GLASS WINE
RED/WHITE
ランチグラスワイン 赤 or 白

LUNCH GLASS BEER
ランチグラスビール

LUNCH SPARKLING WINE
ランチスパークリングワイン

HOMEMADE JUICE

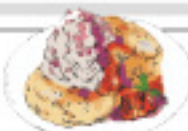
LEMONADE
自家製レモネード

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

【“ぶるふわ”パンケーキ】と【デザート】は 別紙 DESSERT MENU をご覧ください



個別会計の際は、現金またはPayPay でお支払いしております

HOLIDAY LUNCH MENU

A SET OR **B SET** どちらかお選びください。

HEARTH'S
ORIGINAL DRESSING
[VEGGIE & APPLE]

自家製ドレッシング
- 香味野菜とりんご -



A SET

DRINK + SOUP
ドリンク + スープ



APPETIZER ASSORTED
前菜盛り合わせ

OR



GARDEN SALAD WITH
20 VARIETIES OF VEGETABLES
- HEARTH'S ORIGINAL DRESSING -
20種野菜のガーデンサラダ
- 自家製ドレッシング -

OR



ROAST BEEF SALAD
- HEARTH'S ORIGINAL DRESSING -
【国産】黒毛和牛の
しっとりローストビーフサラダ
- 自家製ドレッシング -

+ MAIN DISH
メイン料理

B SET

DRINK + SOUP + MAIN DISH
ドリンク + スープ + メイン料理

原材料に【そば粉】を食みます

【ガレットランチセット】 GALETTE LUNCH SET

▶そば粉は、北海道多摩産、北平稲穂を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、グランパ岩塩を使用。
▶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。

『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。



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ーノ
【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・ハモンセラーノ・
ペビーリーフ・リコッタチーズ・フランボワーズドレッシング】

A SET 2,780yen (税込 3,058yen) **B SET** 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】

A SET 2,480yen (税込 2,728yen) **B SET** 2,180yen (税込 2,398yen)



BELLOTA, SMOKED NUTS &
RAISIN CONFIT

【スペイン産】最高峰 24 カ月熟成
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・セルバチコ・蜂蜜・ピンクペッパー】

A SET 2,480yen (税込 2,728yen) **B SET** 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】

A SET 2,680yen (税込 2,948yen) **B SET** 2,380yen (税込 2,618yen)



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】

A SET 2,480yen (税込 2,728yen) **B SET** 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】

A SET 2,380yen (税込 2,618yen) **B SET** 2,080yen (税込 2,288yen)



SPANISH JAMON SERRANO &
MUSHROOMS

【スペイン産】18ヶ月熟成ハモンセラーノと
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・ハモンセラーノ・
マッシュルーム・オニオンクリーム・バルミジャーノ・グランパ塩】

A SET 2,480yen (税込 2,728yen) **B SET** 2,180yen (税込 2,398yen)



HOMEMADE DRIED TOMATO &
ONION CIDER 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】

A SET 2,280yen (税込 2,508yen) **B SET** 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】

A SET 2,100yen (税込 2,310yen) **B SET** 1,800yen (税込 1,980yen)

※ランチセットの方はこちらからお選びください

LUNCH SET DRINK ; ランチセットドリンク

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

+300yen (税込 330yen) で、グレードUP!

ALCOHOL DRINK

TODAY'S CIDER
本日のシードル

LUNCH GLASS WINE
RED/WHITE
ランチグラスワイン 赤 or 白

LUNCH GLASS BEER
ランチグラスビール

LUNCH SPARKLING WINE
ランチスパークリングワイン

HOMEMADE JUICE

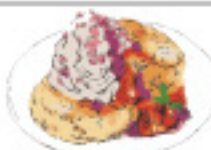
LEMONADE
自家製レモネード

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

【“ぷるふわ”パンケーキ】と【デザート】は
別紙 DESSERT MENU をご覧ください!



個別会計の際は、現金またはPayPayでお願いしております