

WHISKY

お好みの飲み方をお申し付けください

	HAKUSHU シングルモルト / ジャパン	白州	1,600yen (税込1,760yen)	
	YAMAZAKI シングルモルト / ジャパン	山崎	1,500yen (税込1,650yen)	
	ICHIRO' S MALT モルト・グリーン / ジャパン	イチローズモルト	1,300yen (税込1,430yen)	HAPPY HOUR! 1,100yen (税込1,210yen)
	GLENFIDDICH シングルモルト / スコット	グレンフィディック 12年	1,000yen (税込1,100yen)	
	GLENMORANGIE シングルモルト / スコット	グレンモウレンジ	1,000yen (税込1,100yen)	
	BOWMORE シングルモルト / スコット	ボウモア 12年	1,300yen (税込1,430yen)	
	THE GLEN GRANT シングルモルト / スコット	グレングラント	900yen (税込990yen)	
	MONKEY SHOULDER ブレンデッドモルト / スコット	モンキーショルダー	900yen (税込990yen)	700yen (税込770yen)
	CHEIVAS REGAL ブレンデッドモルト / スコット	シーバズリーガル 12年	900yen (税込990yen)	
	I.W. HARPER ブレンデッドモルト / バーボン	ハーバーゴールドメダル	800yen (税込880yen)	600yen (税込660yen)
	GLENKINCHIE シングルモルト / スコット	グレンキンチー 12年	1,000yen (税込1,100yen)	
	MAKER'S MARK グリーン・モルト / バーボン	メーカーズマーク	800yen (税込880yen)	600yen (税込660yen)
	JOHNNIE WALKER ブレンデッドモルト / スコット	ジョニーウォーカー	850yen (税込935yen)	
	DEWAR' S ブレンデッドモルト / スコット	デュワーズ	750yen (税込825yen)	
	CANADIAN CLUB ブレンデッドモルト / カナディアン	カナディアンクラブ	750yen (税込825yen)	550yen (税込605yen)

SODA

ソーダ

50yen
(税込55yen)

GINGER ALE

ジンジャーエール

100yen
(税込110yen)

TONIC

トニック

100yen
(税込110yen)

COCA COLA

コココーラ

100yen
(税込110yen)

ORANGE JUICE

オレンジジュース

150yen
(税込165yen)

GRAPEFRUIT JUICE

グレープフルーツジュース

150yen
(税込165yen)

HAPPY HOUR 平日 11:30-19:00 は対象ドリンクがハッピーアワー価格にてお楽しみ頂けます。

*There is a cover charge of ¥550yen(605yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込605yen) を頂戴しております。

SOUR

HOMEMADE LEMON SOUR

自家製レモンサワー

自家製で漬けたレモンの爽やかサワー! 果肉たっぷり!

750yen

(税込 825yen)

HAPPY
HOUR!
650yen

(税込 715yen)

SHOCHU & OOLONG TEA

ウーロンハイ

700yen

(税込 770yen)

600yen

(税込 660yen)

SPIRITS

お好みの飲み方をお申し付けください

GIN

TANQUERAY

タンカレー

ロンドンドライジン

800yen

(税込 880yen)

VODKA

ABSOLUT

アブソルート

800yen

(税込 880yen)

BOMBAY SAPPHIRE

ボンベイサファイア

800yen

(税込 880yen)

PINNACLE

ピナクル

700yen

(税込 770yen)

TEQUILA

QUERVO

クエルボ シルバー

800yen

(税込 880yen)

RUM

CAPTAIN MORGAN

キャプテンモルガン

800yen

(税込 880yen)

SAUZA

サウザー シルバー

700yen

(税込 770yen)

BACARDI

バカルディ ホワイト

700yen

(税込 770yen)

LIQUEUR

お好みの飲み方をお申し付けください

CASSIS

カシス

750yen

(税込 825yen)

LYCHEE

ライチ

750yen

(税込 825yen)

PEACH

ピーチ

750yen

(税込 825yen)

APRICOT

アブリコット

750yen

(税込 825yen)

AND MORE...!

SODA

ソーダ

50yen

(税込 55yen)

GINGER ALE

ジンジャーエール

100yen

(税込 110yen)

TONIC

トニック

100yen

(税込 110yen)

COCA COLA

コカコーラ

100yen

(税込 110yen)

ORANGE JUICE

オレンジジュース

150yen

(税込 165yen)

OOLONG TEA

烏龍茶

100yen

(税込 110yen)

GRAPEFRUIT JUICE

グレープフルーツジュース

150yen

(税込 165yen)

HAPPY HOUR 平日 11:30-19:00 は対象ドリンクがハッピーアワー価格にてお楽しみ頂けます。

*There is a cover charge of ¥550yen(605yen tax included) per guest.

※17:00~ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込 605yen) を頂戴しております。

ORIGINAL COCKTAIL SEASONAL



GRILLED APPLE TEA COOLER

焼き林檎のアップルティークーラー

【焼き林檎・ティフィン・りんごジュース・ジンジャーエール・レモン】

丸ごとオープンで焼いたりんごをたっぷり。
焼いて甘さが引き立った旬のりんごと、紅茶リキュールの相性 GOOD!

880yen

(税込 968yen)



CRAFT GIN & TONIC KUMQUAT

金柑とジャパニーズクラフトジンのジントニック

【金柑・ジャパニーズクラフトジン・トニックウォーター】

ジャパニーズクラフトジンを使った上品でさわやかなジントニックに、金柑で酸味と甘みをプラス。
一啗に味わっていただければわかる、とにかく「うまい」です!

880yen

(税込 968yen)



HYUGANATSU SOL CUBANO

日向夏のソルクバーノ

【日向夏・ラム・グレープフルーツジュース・トニックウォーター・ミント】

白皮も甘くて美味しい日向夏をラムとトニックウォーターと合わせました。
皮の香りが独特で特徴的な日向夏。やみつきです。

880yen

(税込 968yen)

ORIGINAL COCKTAIL STANDARD



CRAFT GIN & TONIC GOLDEN KIWI

クラフトジンのゴールデンキウイトニック

【ゴールデンキウイ・クラフトジン・トニックウォーター】

880yen

(税込 968yen)



APPLE TEA COOLER

アップルティークーラー

【ダーズリンリキュール・アップルジュース・ジンジャーエール・レモン】

880yen

(税込 968yen)



SIDER & APPLE HONEY

シードルリンゴはちみつ

【シードル・アップルジュース・はちみつ・レモン・ライム】

830yen

(税込 913yen)



POMERANIAN

ポメラニアン

【カンパウ・シチリア産ブラッドオレンジジュース・フレッシュオレンジ】

830yen

(税込 913yen)



MOJITO

モヒート スタンダード

【ラム・ライム・ソーダ・ミント】

880yen

(税込 968yen)



MOJITO HOMEMADE LEMONADE

自家製レモネードモヒート

【自家製レモネード・ラム・ソーダ・ミント】

880yen

(税込 968yen)

ORIGINAL MOCKTAIL SEASONAL

ALC. 0.00%



ALC. 0.00%
NON-ALCOHOLIC

GRILLED APPLE VIRGIN TEA COOLER

焼き林檎のヴァージンアップルティークーラー

【焼き林檎・紅茶シロップ・りんごジュース・ジンジャーエール・レモン】

800yen

(税込 880yen)



ALC. 0.00%
NON-ALCOHOLIC

HYUGANATSU VIRGIN SOL CUBANO

日向夏のヴァージンソルクバーノ

【日向夏・レモネード・グレープフルーツジュース・トニックウォーター・ミント】

800yen

(税込 880yen)

*There is a cover charge of ¥550yen(605yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込 605yen) を頂戴しております。

HOME MADE SOFT DRINK

HOMEMADE LEMONADE 自家製レモネード	700yen (税込 770yen)
BLOOD ORANGE LEMONADE 自家製ブラッドオレンジレモネード	700yen (税込 770yen)
HOMEMADE APPLE LEMONADE 自家製アップルレモネード	700yen (税込 770yen)
HOMEMADE LEMONADE VIRGIN MOJITO 自家製レモネードのヴァージンモヒート	800yen (税込 880yen)
HOMEMADE GINGER ALE 自家製ジンジャーエール	700yen (税込 770yen)



SOFT DRINK



GRAPE-JUICE FROM WINERY WHITE & RED

ワイン用ブドウ品種をバランス良くブレンドした、果汁100%のワイナリー特製のプレミアムジュース

ワイナリーこだわりのぶどうジュース【白】 700yen
(税込 770yen)

【ソーヴィニヨンブラン・シャルドネ・セミヨン・ナイアガラ・マスカット】

ワイナリーこだわりのぶどうジュース【赤】 700yen
(税込 770yen)

【カベルネソーヴィニヨン・メルロー・ピノワール・コンコード】

SICILIAN BLOOD ORANGE 700yen
(税込 770yen)

【シチリア産】ブラッドオレンジジュース

ORANGE 600yen
(税込 660yen)

オレンジジュース

GRAPEFRUIT 600yen
(税込 660yen)

グレープフルーツジュース

APPLE 600yen
(税込 660yen)

アップルジュース

COCA COLA 600yen
(税込 660yen)

コーラ

OOLONG TEA 600yen
(税込 660yen)

烏龍茶

PERRIER 700yen
(税込 770yen)

ペリエ



KIRIN GREENS FREE 780yen
(税込 858yen)

グリーンズフリー【ノンアルコール】

**HAPPY
HOUR!**
680yen
(税込 748yen)

HAPPY HOUR 平日 11:30-19:00 は対象ドリンクがハッピーアワー価格にてお楽しみ頂けます。

*There is a cover charge of ¥550yen(605yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込 605yen) を頂戴しております。

COFFEE

ESPRESSO

エスプレッソ

550yen (税込 605yen)

CAPPUCCINO

カプチーノ

700yen (税込 770yen)

LATTE

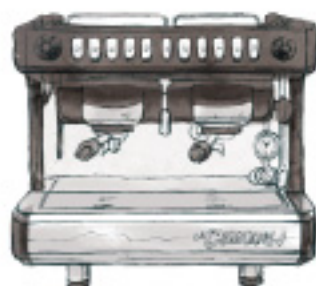
カフェラテ HOT・ICE

700yen (税込 770yen)

COFFEE

ブレンドコーヒー HOT・ICE

600yen (税込 660yen)



TEA

DARJEELING

有機ダージリン

750yen (税込 825yen)

EARL GREY

有機アールグレイ

750yen (税込 825yen)

CAMOMILE BLEND

有機カモミールブレンド

750yen (税込 825yen)

ROSEHIP BLEND

有機ローズヒップブレンド

750yen (税込 825yen)

GINGER BLEND

有機ジンジャーブレンド

750yen (税込 825yen)

ICE TEA

アイ스티ー

600yen (税込 660yen)

*There is a cover charge of ¥550yen(605yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込 605yen) を頂戴しております。

上質な牛肉の
世界で最も美味しい食べ方
BISTECCA【ビステッカ】

目の前で最後の仕上げをいたします。

味はもちろん
音や香りまで、お楽しみ下さい。

H

HEARTH

SMOKED GRILL RESTAURANT

200g 4,800yen (税込)

MEAT



BISTECCA

180g 4,800yen (税込 5,280yen)

LIVE! 目の前で調理!

黒毛和牛 A5 うちもも肉のビステッカ

* オプション **GARLIC RICE**

600yen (税込 660yen)

追加ガーリックライス

ビステッカの旨味の詰まったタレを余すことなく、最後までお楽しみいただける極上のメ方。



WAGYU TALLOW GARLIC RICE

1,200yen (税込 1,320yen)

黒毛和牛牛脂のガーリックライス



[AMANINOMEGUMI GYU] RUMP -REHOLE SAUCE-

3,500yen (税込 3,850yen)

瞬間スモークを目の前で!

国産【亜麻仁の恵み牛】ランプ -レフォルソース-



国産【亜麻仁の恵み牛】は、亜麻仁油を混ぜた飼料で元気に育ち「オメガ3脂肪酸」の効果で、口どけなめらか。ランプは柔らかく赤身が堪能できる部位です。



GRILL LAMB WITH SPICES -BASIL & OLIVE SAUCE-

スパイス香る仔羊のグリル
-バジルとオリーブのソース-

特製調製オイルと数種類のスパイスでじっくりマリネ

2,800yen (税込 3,080yen)

[YONEZAWABUTA] CONFIED WITH -REHOLE SAUCE-

2,300yen (税込 2,530yen)

しっとりジューシー 山形県産米澤豚コンフィのグリル -レフォルソース-

*There is a cover charge of ¥550yen(605yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込 605yen) を頂戴しております。

ENTREE FROIDE



BELLOTA & SPANISH JAMON SERRANO PLATTER

【スペイン産】最高峰 24ヶ月熟成 イベリコ・ベジョータ

1,500yen(税込1,650yen)

【スペイン産】18ヶ月熟成 味わいとコク ハモンセラノ

生ハム盛り合わせ

BELLOTA

1,800yen(税込1,980yen)

【スペイン産】最高峰 24ヶ月熟成 イベリコ・ベジョータ

SPANISH JAMON SERRANO

1,200yen(税込1,320yen)

【スペイン産】18ヶ月熟成 味わいとコク ハモンセラノ



ROAST BEEF CARPACCIO, WITH MUSHROOM AND SPINACH

1,500yen(税込1,650yen)

国産黒毛和牛ローストビーフ - カルパッチョ仕立て -
たっぷりマッシュルームとルッコラのせ



ITALIAN BURRATA CHEESE & FRUIT TOMATO WITH JAMON SERRANO

2,400yen(税込2,640yen)

【イタリア産】ブッラータチーズとフルーツマト

【スペイン産】18ヶ月熟成 ハモンセラノのせ

ITALIAN BURRATA CHEESE & FRUIT TOMATO

1,800yen(税込1,980yen)

【イタリア産】ブッラータチーズとフルーツマト

*There is a cover charge of ¥550yen(605yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込 605yen) を頂戴しております。



SEASONAL CARPACCIO
季節の鮮魚と食材のカルパッチョ

1,100yen〜(税込1,210yen〜)



DRIED FRUIT HONEY CHEESE

大人のブリュレ仕立てのハニーチーズ ~ドライフルーツ入り~

700yen(税込770yen)



**CREAM CHEESE & IBURI GAKKO
SMOKY POTATO SALAD**

クリームチーズといぶりがっこのスモーキーポテトサラダ

700yen(税込770yen)

PICKLES 600yen(税込660yen)
ピクルス

SMOKED MIX NUTS 600yen(税込660yen)
スモークMix ナッツ

SALAD

GOURMET SALAD 1,400yen(税込1,540yen)
GRILLED DUCK & MUSHROOMS
-HOMEMADE DRESSING APPLE・VEGGIE・BALSAMIC-

合鴨グリルとマッシュルームのグルメサラダ
-自家製ドレッシング- 香味野菜とりんご・バルサミコ

ORIENTAL SALAD FULL 1,300yen(税込1,430yen)
CORIANDER・AVOCADO・CHICKEN HALF 1,000yen(税込1,100yen)

たっぷりパクチーとアボカド・美桜鶏の
オリエンタル風サラダ



*There is a cover charge of ¥550yen(605yen tax included) per guest.
※17:00〜 テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込605yen) を頂戴しております。

ENTREE CHAUD



AJILLO SHRIMP SHERRY FLAVORED 1,300yen (税込1,430yen)

海老の香ばしさを香る海老とブロッコリーのシェリー酒風味アヒージョ
スライスバゲットつき

PROSCIUTTO STUFFED MUSHROOMS 850yen (税込935yen)

旨味をキユマッシュルームの生ハム詰めアヒージョ

SPICY GARLIC SHRIMP 1,400yen (税込1,540yen)

スパイシー ガーリックシュリンプ

SLICED BAGUETTE

スライスバゲット 4枚
6枚

200yen (税込220yen)

300yen (税込330yen)



GALETTE SPRING ROLLS 800yen (税込880yen)

CHICKEN, MOZZARELLA & BASIL

鶏ひき肉とモッツアレラ&バジルのガレット春巻き

FRIED CHICKEN 4PC -SWEET CHILI SAUCE- 800yen (税込880yen)

12種スパイス&ハーブ Mix サクッと フライドチキン 4PC
-スイートチリソース-



SHIRASU OF ANCHOVY CABBAGE 780yen (税込858yen)

釜揚げしらすのアンチョビキャベツ

CRISP! FRENCH FRIES 800yen (税込880yen)

トリュフ香る カリッと フライドポテト

*There is a cover charge of ¥550yen(605yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込605yen) を頂戴しております。

HEARTH'S GALETTE



ガレットとは…

フランスの北西部、モンサンミッシェルで有名なブルターニュ地方の郷土料理。
そば粉で作られたクレープのことです。
卵やハム、チーズや、ほうれん草など身近な食材を包み込んで頂きます。
高級料理店で頂くような、かしまった料理ではなく
家庭や屋台で、親しい仲間と気軽に楽しむ
フランスの郷土料理です。



HEARTH のガレット

HEARTH のガレット生地は、
「そば粉」「グランドの塩」「水」だけ。

そば粉は、そば作りに最適な地、
北海道多摩志産の北早生（きたわげ）種のそば粉を100%使用しています。

そば本来の香りを丸ごと感じられるのは
そばの実を丸ごと挽く「挽きぐるみ製法」だから。
さらに、風味を損なわないよう、低回転の石臼で荒めに挽いています。

自慢の生地と引き立て合う具材でメニューも様々。
当店自慢のガレットをお楽しみください。

 ガレットは
原材料に【そば粉】を含みます

GALETTE SPRING ROLL



GALETTE SPRING ROLLS CHICKEN, MOZZARELLA & BASIL

鶏ひき肉と
モッツアレラ&バジルのガレット春巻き

800yen (税込880yen)

CRISPY "OTSUMAMI" GALETTE

HOMEMADE SMOKED MOZZARELLA CHEESE, MUSHROOMS & BACON

自家製スモークモッツアレラとベーコン・
たっぷりマッシュルームのおつまみガレット

980yen (税込1,078yen)

QUATTRO FORMAGGI STYLE

クアトロフォルマッジ - 蜂蜜添え - おつまみガレット

980yen (税込1,078yen)

MARGHERITA STYLE

HOMEMADE SEMI-DRIED TOMATOES

自家製セミドライトマトのマルゲリータ風 おつまみガレット

980yen (税込1,078yen)



*There is a cover charge of ¥550yen(605yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込605yen)を頂戴しております。

HEARTH'S GALETTE

INCLUDED BUCKWHEAT
ガレットは
原材料に【そば粉】を含みます



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

2,100yen(税込2,310yen)

【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・ベリー・リコッタチーズ・フランボワーズドレッシング】



SEASONAL

HOMEMADE MARINATED SALMON &
CHAMPIGNON CREAM

1,980yen(税込2,170yen)

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

【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・パルミジャーノ・トリュフオイル】



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

1,900yen(税込2,090yen)

【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・パルミジャーノ・グランド塩】

*There is a cover charge of ¥550yen(605yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込605yen)を頂戴しております。



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・糖・ローストアップル・バルサミコ・ピンクペッパー】

1,800yen(税込1,980yen)



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・セルパチコ・蜂蜜・ピンクペッパー】

1,800yen(税込1,980yen)



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】

1,800yen(税込1,980yen)



QUATTRO FORMAGGI

クアトロフォルマッジ

【卵・グリエールチーズ・ゴルゴンゾーラ・モッツァレラ・パルミジャーノ】

1,800yen(税込1,980yen)



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】

1,700yen(税込1,870yen)



HOMEMADE DRIED TOMATO & ONIONCIDER 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・グリエールチーズ・ハム・ドライトマト・オニオンシードル】

1,700yen(税込1,870yen)



COMPLET

ガレットの王道 コンプレット

【卵・グリエールチーズ・ハム】

1,500yen(税込1,650yen)

*There is a cover charge of ¥550yen(605yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込605yen) を頂戴しております。

HEARTHが
創業当時から改良を重ねてきた自信作
“チーズフォンデュ”

「最後の一口まで美味しく」
シェフの想いが詰まったフォンデュソースです。

期間限定の美味しさを
ぜひお楽しみください。



H
HEARTH



HEARTH'S CHEESE FONDUE

期間限定【10月～3月】

ハースのチーズフォンデュ

本場スイス産のグリュエールチーズを使用し白ツインヤブランデー、香辛料などを独自に配合し作り上げています

まろやかな口当たりとやさしい香りに仕上げたチーズフォンデュは、オープン以来大人気

「最後の一口まで美味しく」

改良を重ねたどり着いた自信作のクラシックチーズフォンデュ



CHEESE FONDUE *OCTOBER - MARCH ONLY

CLASSIC CHEESE FONDUE 2,500yen (税込 2,750yen)

クラシックチーズフォンデュ

【具材：季節の野菜・パン】

TRUFFLE CHEESE FONDUE 2,800yen (税込 3,080yen)

トリュフ チーズフォンデュ

【具材：季節の野菜・パン】

SAUSAGE 300yen (税込 330yen)

ソーセージ

REFILL BREAD 200yen (税込 220yen)

おかわりパン

*There is a cover charge of ¥550yen(605yen tax included) per guest.
 ※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込 605yen) を頂戴しております。

FEAST PASTA ハースのご馳走パスタ



SPECIALITY

PEPERONCINO JAMON SERRANO RAGOUT

-JAMON SERRANO & ARUGULA-

生ハムラガーのペペロンチーノ

-【スペイン産】18ヶ月熟成ハモンセラノとセルバチコ-

1,800yen(税込1,980yen)



SPECIALITY

BISQUE CREAM PASTA

SHRIMP & SNOWCRAB

海老とズワイガニのビスククリームパスタ

1,980yen(税込2,178yen)



SPECIALITY

PORCINI MUSHROOM CREAM PASTA -LINGUINE-

ポルチーニ茸のクリームパスタ -リングイネ-

1,900yen(税込2,090yen)

*There is a cover charge of ¥550yen(¥605yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込605yen) を頂戴しております。

FRESH PASTA もっちり生パスタ

TOMATO BASE



WAGYU MEAT SAUCE QUATTRO CHEESE
-CHEDDAR,MOZZARELLA,GORGONZOLA,PARMIGIANO-
4種チーズの和牛ミートソースパスタ
-チェダー、モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ-

1,980yen(税込2,178yen)

**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

1,700yen(税込1,870yen)

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

1,800yen(税込1,980yen)

PUTTANESCA TUNA & FRIED EGGPLANT
ツナと揚げナスのブッタネスカ

1,700yen(税込1,870yen)

CREAM BASE



MASHROOMS 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

1,800yen(税込1,980yen)

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-

1,800yen(税込1,980yen)

OIL BASE



LEMON PASTA
SQUID & GARM -ANCHOVY BREAD CRUMB-
ヤリイカと魚醤のレモンパスタ -アンチョビバターパン粉がけ-

1,600yen(税込1,760yen)

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

1,700yen(税込1,870yen)

Pasta noodles can be changed to linguine.
全てのパスタをリングイネに変更できます。

+150yen
(税込165yen)

*There is a cover charge of ¥550yen(605yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込605yen) を頂戴しております。

DESSERT



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

クラシックプリン

700yen
(税込 770yen)



BITTERSWEET HAPPINESS
MELTING BASQUE CHEESECAKE -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-

800yen
(税込 880yen)



CREMA CATALANA
クレマカタラーナ

800yen
(税込 880yen)

RICH CHOCOLATE FOR CHOCOLATE LOVERS
チョコ愛好家におくる 濃厚ショコラ

800yen
(税込 880yen)

*There is a cover charge of ¥550yen(¥605yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込 605yen) を頂戴しております。

COFFEE

- ESPRESSO** 550yen (税込 605yen)
エスプレッソ
- CAPPUCCINO** 700yen (税込 770yen)
カプチーノ
- LATTE** 700yen (税込 770yen)
カフェラテ HOT・ICE
- COFFEE** 600yen (税込 660yen)
ブレンドコーヒー HOT・ICE



TEA

- DARJEELING** 750yen (税込 825yen)
有機ダーズリン
- EARL GREY** 750yen (税込 825yen)
有機アールグレイ
- CAMOMILE BLEND** 750yen (税込 825yen)
有機カモミールブレンド
- ROSEHIP BLEND** 750yen (税込 825yen)
有機ローズヒップブレンド
- GINGER BLEND** 750yen (税込 825yen)
有機ジンジャーブレンド
- ICE TEA** 600yen (税込 660yen)
アイ스티ー