

【生パスタランチセット】
PASTA LUNCH SET
SALAD + DRINK 付き

TODAY'S SOUP
本日のスープ
*スタッフまでお気軽にお尋ねください

EXTRA SERVING
パスタ大盛り
+182yen
(税込 268yen)

平日 11:30-15:00 (L.O.15:00)

WEEKLY LUNCH MENU

H
HEARTH
GRILLED MEAT & SALAD

ポイントカード GET
次回使えるクーポン
200yen OFF!!
GET

WEEKLY PASTA ; 週替わり生パスタ

E.G.) **SOY SAUCE PEPPERONCINO DUCK & CORN, CHERRY TOMATO**
例) 合鴨とコーン、ミニトマトのバター醤油ペペロンチーノ 1,636yen
(税込 1,800yen)

FEAST PASTA ; ハースのご馳走パスタ

 PORCINI MUSHROOM CREAM PASTA 生パスタ・リンギネ ポルチーニ茸の クリームパスタ・リンギネ 2,020yen (税込 2,222yen)	 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 2,020yen (税込 2,222yen)	 BISQUE CREAM PASTA SHRIMP & SNOWCRAB 海老とズワイガニの ビスククリームパスタ 2,200yen (税込 2,420yen)
---	--	---

TOMATO BASE	
 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 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 1,727yen (税込 1,900yen)
 POMODORO SHRIMP & CHERRY TOMATO 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)	 HOMEMADE MEAT SAUCE 【国産】牛ゴロゴロ自家製ミートソースパスタ 1,910yen (税込 2,100yen)
CREAM BASE	
 SALMON & SPINACH サーモンとほうれん草のクリームパスタ 1,727yen (税込 1,900yen)	 CARBONARA THICK SLICED BACON - PARMIGIANO REGGIANO - 厚切りベーコンのカルボナーラ - たっふりパルミジャーノがけ - 1,800yen (税込 1,980yen)
 MUSHROOMS CAPERS & TRUFFE OIL トリュフ香るたっふりキノコとケッパーのクリームパスタ 1,910yen (税込 2,100yen)	
OIL BASE	
 PEPERONCINO SHRIMP, MUSHROOMS & CHERRY TOMATOES 海老・3種キノコ・チェリートマトのペペロンチーノ 1,727yen (税込 1,900yen)	 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 - 1,727yen (税込 1,900yen)
 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)	

【グリルミートセット】

GRILLED MEAT SET

SALAD + [RICE or BREAD] + DRINK 付き

※ご飯かパン、好きな方をお選びください

【100%BEEF】HAMBURG STEAK 220g
 【牛100%!!】超粗挽き自家製ジューシーハンバーグ
 -デミグラスソース- 1,818yen
(税込 2,000yen)

“OMUGISHIAGE SANGENTON” GRILLED PORK SHOULDER LOIN 180g -CHALIAPIN SAUCE-
 【大麦仕上げ三元豚】の肩ロースグリル -シャリアピンソース- 1,727yen
(税込 1,900yen)

“SATSUMA JUNZENDORI” GRILLED HERB CHICKEN 200g -TOMATO BASIL SAUCE-
 【さつま純然鶏】のハーブグリル -トマトバジルソース- 1,727yen
(税込 1,900yen)

GRILLED COMBO
 【100%BEEF】HAMBURG STEAK 220g
 & FRIED CHICKEN 2P
 【牛100%!!】
 超粗挽き自家製ジューシーハンバーグ
 & オリジナルフライドチキン2ピース 2,163yen
(税込 2,380yen)

GRILLED COMBO
 【100%BEEF】HAMBURG STEAK 220g
 & CHICKEN HERB GRILL 100g
 【牛100%!!】
 超粗挽き自家製ジューシーハンバーグ
 & チキンハーブグリル 2,163yen
(税込 2,380yen)

【サラダランチセット】
SALAD LUNCH SET
SOUP + BREAD + DRINK 付き



※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
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	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
グレードUP! +300yen (税込 330yen) LATTE (Hot or Ice) カフェラテ (ホット or アイス)	グレードUP! +200yen (税込 220yen) CAPPUCCINO (Hot) カプチーノ (ホット)

ROAST BEEF SALAD -HOMEMADE 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・香味野菜とりんご - 1,727yen
(税込 1,900yen)

GRILLED DUCK & MUSHROOMS SALAD -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 - 1,727yen
(税込 1,900yen)

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
 クラシックプリン 700yen
(税込 770yen)

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)



【“ぷるふわ” パンケーキ】
“PURUFUWA” PANCAKES

WHIP BUTTER & MAPLE SYRUP
 北海道産発酵バター使用! ホイップバター & メープルシロップ 1,200yen
(税込 1,320yen)

SALTED CARAMEL SAUCE
 自家製塩キャラメルソース & バニラアイス 1,380yen
(税込 1,518yen)

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

CHOCOLATE ICE CREAM & CHOCOLATE MOUSSE
 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】フランボワーズのビュール添え- 1,580yen
(税込 1,738yen)

季節限定メニューは
別紙 DESSERT MENU をご覧ください

個別会計の際は、現金かPayPay でお支払いしております

【ガレットランチセット】 GALETTE LUNCH SET SOUP + DRINK 付き

HEARTH'S HOMEMADE DRESSING
[APPLE & VEGGIE]
LUNCH SALAD
ミニランチサラダ +200yen
(税込 220yen)



『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。
▷そば粉は、北海道産多志産、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。

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



HEARTH
SMOKED GRILL & GALETTE

LINE
次回
200yen
OFF!!
ポイントカードGET



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・天使の白いちご・ハモンセラノ・
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】
2,480yen
(税込 2,728yen)



SEASONAL
HOMEMADE
MARINATED SALMON &
CHAMPAIGN 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・パルミジャーノ・トリュフオイル】
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・パルミジャーノ・グランド岩塩】
2,180yen
(税込 2,398yen)



**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・
パルミジャーノ・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・セルバチコ・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)



**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・ハム・グリエールチーズ・ドライトマト・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)

※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

アルコールメニュー
別紙あります！
お気軽にスタッフまで◎

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

グレードUP!
+300yen(税込 330yen)

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



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
クラシックプリン
700yen
(税込 770yen)

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)



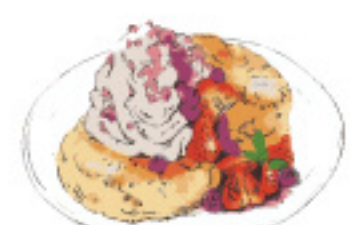
【“ふるふわ” パンケーキ】 “PURUFUWA” PANCAKES

WHIP BUTTER & MAPLE SYRUP
北海道産発酵バター使用！ホイップバター & メープルシロップ
1,200yen
(税込 1,320yen)

SALTED CARAMEL SAUCE
自家製塩キャラメルソース & バニラアイス
1,380yen
(税込 1,518yen)

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

CHOCOLATE ICE CREAM & CHOCOLATE MOUSSE
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-
1,580yen
(税込 1,738yen)



季節限定! 【“ふるふわ” パンケーキ】は
別紙 **DESSERT MENU**
をご覧ください!

個別会計の際は、現金か PayPay でお願いしております

HOLIDAY LUNCH MENU

H HEARTH
SMOKED GRILL & SALETTE

【グリルミートセット】

GRILLED MEAT SET

SALAD + [RICE or BREAD] + DRINK 付き

※ご飯かパン、好きな方をお選びください

土日祝 11:00-15:00(L.O.15:00)

TODAY'S SOUP

本日のスープ +200yen
(税込 220yen)

* スタッフまでお気軽にお尋ねください!

【100%BEEF】HAMBURG STEAK 220g

【牛100%!!】超粗挽き自家製ジューシーハンバーグ -デミグラスソース-

2,080yen

(税込 2,288yen)



GRILLED COMBO

【100%BEEF】HAMBURG STEAK 220g
& FRIED CHICKEN 2P

【牛 100%!!】超粗挽き自家製ジューシーハンバーグ
& オリジナルフライドチキン2ピース

2,380yen

(税込 2,618yen)



GRILLED COMBO

【100%BEEF】HAMBURG STEAK 220g
& CHICKEN HERB GRILL 100g

【牛 100%!!】超粗挽き自家製ジューシーハンバーグ
& チキンハーブグリル

2,380yen

(税込 2,618yen)

【生パスタランチセット】

PASTA LUNCH SET

SALAD + DRINK 付き

TODAY'S SOUP

本日のスープ +200yen
(税込 220yen)

* スタッフまでお気軽にお尋ねください!

EXTRA SERVING

パスタ大盛り +300yen
(税込 330yen)

FEAST PASTA ; ハースのご馳走パスタ



PORCINI MUSHROOM CREAM PASTA

-LINGUINE-

ポルチーニ茸のクリームパスタ

2,200yen

(税込 2,420yen)



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ワチコ添え-

2,100yen

(税込 2,310yen)



BISQUE CREAM PASTA

SHRIMP & SNOWCRAB

海老とズワイガニのビスケクリームパスタ

2,280yen

(税込 2,508yen)

TOMATO BASE



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

1,980yen

(税込 2,178yen)



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

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

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

2,180yen

(税込 2,398yen)

CREAM BASE



SALMON & SPINACH

サーモンとほうれん草のクリームパスタ

1,980yen

(税込 2,178yen)



THICK SLICED BACON CARBONARA

-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-

2,080yen

(税込 2,288yen)

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

2,180yen

(税込 2,398yen)

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-

1,980yen

(税込 2,178yen)



PEPERONCINO

SHRIMP, MUSHROOMS & CHERRY TOMATO

海老・3種キノコ・チェリートマトのペペロンチーノ

1,980yen

(税込 2,178yen)

PEPERONCINO

KARASUMI SHIRASU &

"KUJO" JAPANESE LEEK

カラスミ・釜揚げしらす・九条ネギのペペロンチーノ

2,080yen

(税込 2,288yen)

※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)

GRAPEFRUIT JUICE

グレープフルーツジュース

TEA (Hot or Ice)

紅茶 (ホット or アイス)

ORANGE JUICE

オレンジジュース

グレードUP!

+300yen
(税込 330yen)

ALCOHOL DRINK

TODAY'S CIDER

本日のシードル

TODAY'S GLASS WINE

RED/WHITE
本日のグラスワイン 赤 or 白

SPARKLING WINE

スパークリングワイン

GLASS BEER

グラスビール

HOMEMADE JUICE

LEMONADE

自家製レモネード

BLOOD ORANGE

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

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)

CAPPUCCINO (HOT)

カプチーノ (ホット)

【“ふるふわ”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

土日祝 11:00-15:00(L.O.15:00)

H HEARTH
SMOKED GRILL & GALETTE



【ガレットランチセット】

GALETTE LUNCH SET

SOUP + DRINK 付き

HEARTH'S HOMEMADE DRESSING
(APPLE & VEGGIE)
LUNCH SALAD
ミニランチサラダ

+200yen
(税込 220yen)



『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。

▶そば粉は、北海道多度志産、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、グラント塩を使用。
▶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。

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
【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・
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】

2,480yen
(税込 2,728yen)



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 of 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・パルミジャーノ・トリュフオイル】

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・パルミジャーノ・グラント塩】

2,180yen
(税込 2,398yen)



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・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・
セルパチコ・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)



**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・ハム・グリエールチーズ・ドライトマト・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)

※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)

GRAPEFRUIT JUICE
グレープフルーツジュース

TEA (Hot or Ice)
紅茶 (ホット or アイス)

ORANGE JUICE
オレンジジュース

グレードUP!
+300yen
(税込 330yen)

ALCOHOL DRINK

TODAY'S CIDER
本日のシードル

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

SPARKLING WINE
スパークリングワイン

GLASS BEER
グラスビール



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

アルコールメニュー
別紙あります！
お気軽にスタッフまで！

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)

CAPPUCCINO (HOT)
カプチーノ (ホット)



【“ふるふわ”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