



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 1,100yen
(税込 1,430yen) (税込 1,210yen)



GLENFIDDICH
シングルモルト / スコッチ

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 / スコッチ

グレンモウレンジ

1,000yen
(税込 1,100yen)



BOWMORE
シングルモルト / スコッチ

ボウモア 12 年

1,300yen
(税込 1,430yen)



THE GLEN GRANT
シングルモルト / スコッチ

グレングラント

900yen
(税込 990yen)



MONKEY SHOULDER モンキーショルダー
ブレンデッドモルト / スコッチ

900yen 700yen
(税込 990yen) (税込 770yen)



CHEIVAS REGAL
ブレンデッドモルト / スコッチ

シーバスリーガル 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 600yen
(税込 880yen) (税込 660yen)



GLENKINCHIE
シングルモルト / スコッチ

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 600yen
(税込 880yen) (税込 660yen)



JOHNNIE WALKER
ブレンデッドモルト / スコッチ

ジョニーウォーカー

850yen
(税込 935yen)



DEWAR'S
ブレンデッドモルト / スコッチ

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 550yen
(税込 825yen) (税込 605yen)

WEEKDAYS ONLY
HAPPY HOUR 平日 17:00-19:00 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 ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen)を頂戴しております。

BEER



EDELPILS エーデルピルス

世界最高峰と言われるチェコ・ザーツ座
のファインアロマホップだけを使用した
鮮烈で深みのある苦味と、華やかな香り。

レギュラー 470ml	880yen (税込 968yen)
スモール 290ml	650yen (税込 715yen)

HAPPY HOUR!

750yen (税込 825yen)
550yen (税込 605yen)

SAPPORO サッポロ 黒ラベル

レギュラー 470ml	780yen (税込 858yen)
スモール 290ml	550yen (税込 605yen)

680yen (税込 748yen)
450yen (税込 495yen)



SUNTORY オールフリー【ノンアルコール】

650yen (税込 715yen)

SOUR

HOMEMADE LEMON SOUR 自家製レモンサワー

750yen (税込 825yen)	650yen (税込 715yen)
-----------------------	-----------------------

SHOCHU & OOLONG TEA ウーロンハイ

650yen (税込 715yen)	550yen (税込 605yen)
-----------------------	-----------------------

SPIRITS

スピリッツとお好みの割り物の
組み合わせ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)

BOMBAY SAPPHIRE ボンベイサファイア

800yen (税込 880yen)



SORGIN ソルジン

950yen (税込 1,045yen)

TEQUILA

QUERVO クエルボ シルバー

800yen (税込 880yen)

SAUZA サウザー シルバー

700yen (税込 770yen)

VODKA



ABSOLUT アブソルート

800yen (税込 880yen)

PINNACLE ピナクル

700yen (税込 770yen)

RUM



RON ZACAPA ロン サカパ

950yen (税込 1,045yen)

CAPTAIN MORGAN キャプテンモルガン

800yen (税込 880yen)

BACARDI バカルディ ホワイト

700yen (税込 770yen)

LIQUEUR

CASSIS カシス

750yen (税込 825yen)

PEACH ピーチ

750yen (税込 825yen)

LYCHEE ライチ

750yen (税込 825yen)

APRICOT アプリコット

750yen (税込 825yen)

AND MORE...!

SODA ソーダ

50yen (税込 55yen)

TONIC トニック

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)

GINGER ALE ジンジャーエール

100yen (税込 110yen)

COCA COLA コカコーラ

100yen (税込 110yen)

OOLONG TEA 烏龍茶

100yen (税込 110yen)

**WEEKDAYS ONLY
HAPPY HOUR** 平日 17:00-19:00 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 ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) 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。
一緒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)



GRILLED APPLE WINE HIGHBALL

焼き林檎のアップルワインハイボール

【焼き林檎・アップルワイン・ソーダ・カットレモン】

焼いて甘さが引き立った旬の林檎と、
林檎のワインにリンゴブランデーを加え熟成させたアップルワインが深い余韻のある味わい！

880yen
(税込 968yen)

COCKTAIL



AMERICAN LEMONADE

アメリカンレモネード

【自家製レモネード・赤ワイン・ソーダ】

880yen
(税込 968yen)



POMERANIAN

ポメラニアン

【カンパリ・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】

850yen
(税込 935yen)



APPLE TEA COOLER

アップルティークーラー

【ダーリンリキュール・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

シードルりんご蜂蜜

【シードル・アップルジュース・蜂蜜・レモン・ライム】

880yen
(税込 968yen)



ITALIAN MIMOSA

イタリアンミモザ

【スパークリングワイン・シチリア産ブラッドオレンジジュース】

850yen
(税込 935yen)



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%



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)

*There is a cover charge of ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 ¥600yen(税込 ¥660yen) を頂戴しております。

HOMEMADE SOFT DRINK

HOMEMADE LEMONADE 700yen
自家製レモネード (税込 770yen)

HOMEMADE LEMONADE 800yen
VIRGIN MOJITO (税込 880yen)
自家製レモネードのヴァージンモヒート

BLOOD ORANGE LEMONADE 700yen
自家製ブラッドオレンジレモネード (税込 770yen)

HOMEMADE GINGER ALE 700yen
自家製ジンジャーエール (税込 770yen)

HOMEMADE APPLE LEMONADE 700yen
自家製アップルレモネード (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
【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】 (税込 770yen)

ワイナリーこだわりのぶどうジュース【赤】 700yen
【カベルネソーヴィニヨン・メルロー・ピノノワール・コンコード】 (税込 770yen)

SICILIAN BLOOD ORANGE 700yen
【シチリア産】ブラッドオレンジジュース (税込 770yen)

APPLE 600yen
アップルジュース (税込 660yen)

COCA COLA 600yen
コーラ (税込 660yen)

ORANGE 600yen
オレンジジュース (税込 660yen)

OOLONG TEA 600yen
烏龍茶 (税込 660yen)

GRAPEFRUIT 600yen
グレープフルーツジュース (税込 660yen)

PERRIER 700yen
ペリエ (税込 770yen)

COFFEE

COFFEE 600yen
コーヒー HOT・ICE (税込 660yen)

LATTE 700yen
カフェラテ HOT・ICE (税込 770yen)

CAPPUCCINO 700yen
カプチーノ (税込 770yen)

ESPRESSO 550yen
エスプレッソ (税込 605yen)

TEA

DARJEELING 750yen
有機ダージリン (税込 825yen)

ROSEHIP BLEND 750yen
有機ローズヒップブレンド (税込 825yen)

EARL GREY 750yen
有機アールグレイ (税込 825yen)

GINGER BLEND 750yen
有機ジンジャーブレンド (税込 825yen)

CAMOMILE BLEND 750yen
有機カモミールブレンド (税込 825yen)

ICE TEA 600yen
アイスティー (税込 660yen)

*There is a cover charge of ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen)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。

MEAT



BISTECCA BEEF ROUND

LIVE! 目の前で調理!

黒毛和牛 A5 うちもも肉のビステッカ

180g 4,800yen〜(税込 5,280yen〜)

250g 6,500yen〜(税込 7,150yen〜)

BISTECCA BEEF TENDER LOIN

LIVE! 目の前で調理!

国産牛ヒレ肉のビステッカ

180g 6,800yen〜(税込 7,480yen〜)

*TO ADD GARLIC RICE

追加ガーリックライス

600yen(税込 660yen)

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ロ。



BEEF TALLOW GARLIC RICE

黒毛和牛牛脂のガーリックライス

1,200yen(税込 1,320yen)



GRILLED BEEF

牛肉のグリル

200g 4,800yen〜(税込 5,280yen〜)

その日、一番美味しい部位を一番美味しく。

専門店が日本全国、世界各地から厳選した牛肉をグリル。スタッフがご案内いたします。



MINCED BEEF CUTLET 2PIECE

A5 ランク黒毛和牛のメンチカツ【2個】

- プルーンのチャツネ添え -

1,600yen(税込 1,760yen)

*ADD PER PIECE

追加 1個につき

800yen(税込 960yen)

*There is a cover charge of ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.

※17:00〜 テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) を頂戴しております。

ENTREE FROIDE



BELLOTA & SPANISH JAMON SERRANO PLATTER

生ハム盛り合わせ

1,500yen(税込1,650yen)

【スペイン産】最高峰 24ヶ月熟成 イベリコ・ベジョータ

【スペイン産】18ヶ月熟成 味わいとコク ハモンセラノ

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



TODAY'S APPETIZER ASSORTED

2~3人前 1,800yen~(税込1,980yen~)

本日の前菜盛り合わせ

4人前 2,700yen~(税込2,970yen~)

5人前 4,000yen~(税込4,400yen~)



ROAST BEEF CARPACCIO, WITH MUSHROOM & ARUGULA

国産黒毛和牛ローストビーフ - カルパッチョ仕立て -

1,500yen(税込1,650yen)

たっぷりマッシュルームとルッコラのせ

*There is a cover charge of ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.

※17:00~ テーブルチャージとしてお一人様 ¥600yen(税込 ¥660yen) を頂戴しております。



TODAY' S SEASONAL CARPACCIO

1,200yen〜(税込1,320yen)

本日の季節の鮮魚のカルパッチョ



ITALIAN BURRATA CHEESE & SEASONAL FRUITS WITH SPANISH JAMON SERRANO

【イタリア産】ブッラータチーズと
季節のフルーツ

【スペイン産】18ヶ月熟成 ハモンセラノのせ

2,700yen(税込2,970yen)

ITALIAN BURRATA CHEESE & SEASONAL FRUITS

【イタリア産】ブッラータチーズと季節のフルーツ

2,200yen(税込2,420yen)



DRIED FRUIT HONEY CHEESE

大人のブリュレ仕立てハニーチーズ
-ドライフルーツ入り-

800yen(税込880yen)

SMOKY POTATO SALAD

スモーキー ポテトサラダ

700yen(税込770yen)

SMOKED MIX NUTS

スモーク Mix ナッツ

700yen(税込770yen)

PICKLES

ゴロゴロ野菜のピクルス

700yen(税込770yen)

SALAD

GOURMET SALAD GRILLED DUCK & MUSHROOMS

1,400yen(税込1,540yen)

-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 CORIANDER・AVOCADO・CHICKEN

FULL 1,300yen(税込1,430yen)

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 ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.

※17:00〜 テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込660yen)を頂戴しております。

ENTREE CHAUD



AJILLO SHRIMP SHERRY FLAVORED

1,300yen(税込1,420yen)

海老の香ばしさ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

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)



MINCED BEEF CUTLET 2PIECE

1,600yen(税込1,760yen)

A5ランク黒毛和牛のメンチカツ【2個】-ブルーンのチャツネ添え-

*ADD PER PIECE

800yen(税込880yen)

追加 1個につき

FRIED CHICKEN 4PC -SWEET CHILI SAUCE-

900yen(税込990yen)

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

800yen(税込880yen)

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 ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 ¥600yen(税込 ¥660yen)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、かしこ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、
北海道多摩産の北早生（きたわせ）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

850yen(税込935yen)

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 ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込660yen) 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 2,178yen)

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

1,900yen (税込 2,090yen)

【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・パルミジャーノ・グランド産】

*There is a cover charge of ¥600yen (¥660yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen (税込 660yen) 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・鴨・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・ベジヨータ

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ョン風ガレット

【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 & 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・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 ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込660yen) を頂戴しております。

FEAST PASTA

ハースのご馳走パスタ



SPECIALITY

LAMB RAGOUT & EGGPLANT BOLOGNESE -LINGUINE-
自家製ラムラグーと とろなすのボロネーゼ -リングイネ-

2,300yen(税込 2,530yen)



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

2,100yen(税込 2,310yen)



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 ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) 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-

2,100yen (税込 2,310yen)

**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**
ツナと揚げナスのプッタネスカ

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 ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen)を頂戴しております。

SEASONAL

“PURUFUWA” PANCAKE

季節限定!

ぷるふわパンケーキ



いちごたっぷり



9粒

ver.

2,480yen

(税込 2,728yen)

SEASONAL

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

季節限定!【“ぷるふわ”パンケーキ】

“あまおう”と“天使の白いちご”ぽ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)



SEASONAL

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

季節限定!【“ぷるふわ”パンケーキ】

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)

“PURUFUWA” PANCAKE

ぷるふわパンケーキ

WHIP BUTTER MAPLE SYRUP

【ぷるふわパンケーキ】

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

【ぷるふわパンケーキ】

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

【ぷるふわパンケーキ】

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 &
HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE

【ぷるふわパンケーキ】

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)

アーモンド くるみ

*There is a cover charge of ¥600yen(660yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen)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みせ
-あふれる塩キャラメルソース-

900yen
(税込 990yen)

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)

COFFEE

COFFEE 600yen
ブレンドコーヒー
(税込 660yen)
HOT・ICE

LATTE 700yen
カフェラテ
(税込 770yen)
HOT・ICE

CAPPUCCINO 700yen
カプチーノ
(税込 770yen)

ESPRESSO 550yen
エスプレッソ
(税込 605yen)



TEA

DARJEELING 750yen
有機ダージリン
(税込 825yen)

EARL GREY 750yen
有機アールグレイ
(税込 825yen)

CAMOMILE BLEND 750yen
有機カモミールブレンド
(税込 825yen)

ROSEHIP BLEND 750yen
有機ローズヒップブレンド
(税込 825yen)

GINGER BLEND 750yen
有機ジンジャーブレンド
(税込 825yen)

ICE TEA 600yen
アイ스티ー
(税込 660yen)

*There is a cover charge of ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen)を頂戴しております。