



パンケーキ
デザートガレット
デザート
をご注文で **ドリンクメニュー ALL -200yen**

【“ふるふわ”パンケーキ】
“PURUFUWA” PANCAKE

16:00
L.O.

TODAY'S SOUP
本日スープ
+200yen
(税込220yen)
*内容はスタッフまでお気軽に!

季節限定!【ふるふわパンケーキ】



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



いちごたっぷり
9粒 ver.
2,480yen
(税込2,728yen)

“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
“KIYOMI ORANGE” & CUSTARD CREAM,
JAPANESE ORANGE SUZETTE SAUCE
-BITTERSWEET ALMOND NOUGAT-

清見オレンジとカスタード、
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、北海道産てん菜糖、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-** 880yen(税込968yen)
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-
- CLASSIC PUDDING** 700yen(税込770yen)
クラシックプリン
- BITTERSWEET HAPPINESS MELTING BASQUE CHEESECAKE -MALDON SALT-** 800yen(税込880yen)
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
有機ダーズリン | 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
(税込858yen)
自家製レモネード
- HOMEMADE BLOOD ORANGE LEMONADE** 780yen
(税込858yen)
自家製ブラッドオレンジレモネード
- HOMEMADE APPLE LEMONADE** 780yen
(税込858yen)
自家製アップルレモネード
- HOMEMADE LEMONADE MOJITO** 880yen
(税込968yen)
自家製レモネードのヴァージンモヒート
- HOMEMADE GINGER ALE** 780yen
(税込858yen)
自家製ジンジャーエール

SOFT DRINK

- SICILIAN BLOOD ORANGE** 750yen
(税込825yen)
【シチリア産】ブラッドオレンジジュース
- GRAPE-JUICE FROM WINERY** 750yen
(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
(税込748yen)
オレンジジュース
- COCA COLA** 680yen
(税込748yen)
コーラ
- GRAPEFRUIT** 680yen
(税込748yen)
グレープフルーツジュース
- OOLONG TEA** 680yen
(税込748yen)
烏龍茶
- APPLE** 680yen
(税込748yen)
アップルジュース
- PERRIER** 800yen
(税込880yen)
ペリエ

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により、『パリッ』『モチッ』のフランスガレットならではの食感を堪能いただけます。

ガレットは 原材料に【そば粉】を含みます

▶そば粉は、北海道産産産、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な、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-

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ヶ月熟成イペリコ・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・イペリコ生ハム・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)



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・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
-たっぷりパルミジャーノがけ-
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)

ALCOHOL DRINK
TODAY'S CIDER
本日のシードル

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

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!
+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)

