

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 +	APPETIZER ASSORTED 前菜盛り合わせ	OR	COLORFUL GARDEN SALAD -HEARTH'S ORIGINAL DRESSING- 彩り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 OR MINI SALADA + MAIN DISH スープ OR ミニサラダ + メイン料理

WEEKLY LUNCH SET

セット内容をお選びください

EXTRA SERVING +181yen (税込 209yen)
パスタ大盛り

【WEEKLY PASTA SET; 週替わり生パスタセット】

E.G.) GENOVESE
BOILED WHITEBAIT & SEASONAL CABAGGE TOMATO
例) 釜揚げしらす&春キャベツ、フレッシュマト
ジェノベーゼ

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.) GRILLED "YONEZAWA" PORK
-COLORFUL VEGE TOMATO SAUCE- WITH RICE
例) 米澤豚グリル - 彩野菜トマトソース -
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 (税込 209yen)
パスタ大盛り

FEAST PASTA ; ハースのご馳走パスタ		
LINGUINE WITH SNOW CRAB & FENNEL -LOBSTER-SCENTED TOMATO BISQUE SAUCE- スワイガニとフェネルのリングイネ -オマール香るトマトビスクソース-	LINGUINE WITH CLAMS & GREEN ASPARAGUS -SALSA VERDE WITH RAPINI- アサリとグリーンアスパラのリングイネ -菜の花サルサヴェルデ-	PEPPERONCINO 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パチコ添え-
A SET 2,420yen (税込 2,662yen) B SET 2,120yen (税込 2,332yen)	A SET 2,420yen (税込 2,662yen) B SET 2,120yen (税込 2,332yen)	A SET 2,320yen (税込 2,552yen) B SET 2,020yen (税込 2,222yen)

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	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	HOMEMADE MEAT SAUCE 【国産】牛ゴロゴロ 自家製ミートソースパスタ	AMATRICIANA THICK SLICED PANCETTA & ONION アマトリチャーナ 厚切りパンチェッタ・オニオンのトマトソースパスタ
A SET 2,028yen (税込 2,230yen) B SET 1,727yen (税込 1,900yen)	A SET 1,937yen (税込 2,130yen) B SET 1,636yen (税込 1,800yen)	A SET 2,100yen (税込 2,310yen) B SET 1,800yen (税込 1,980yen)	A SET 1,937yen (税込 2,130yen) B SET 1,636yen (税込 1,800yen)

CREAM BASE

THICK SLICED PANCETTA CARBONARA -PARMIGIANO REGGIANO- 厚切りパンチェッタのカルボナーラ -たっぷりパルミジャーノかけ-	CREAM BASE SALMON & SPINACH サーモンとほうれん草のクリームパスタ
A SET 2,028yen (税込 2,230yen) B SET 1,727yen (税込 1,900yen)	A SET 1,937yen (税込 2,130yen) B SET 1,636yen (税込 1,800yen)

OIL BASE

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	PEPPERONCINO 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 2,100yen (税込 2,310yen) B SET 1,800yen (税込 1,980yen)	A SET 2,028yen (税込 2,230yen) B SET 1,727yen (税込 1,900yen)

※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

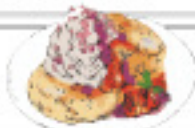
+300yen (税込 330yen) で、グレード UP!

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

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 +  OR  OR  + MAIN DISH

ドリンク + スープ + **APPEZIZER ASSORTED** 前菜盛り合わせ

OR **COLORFUL GARDEN SALAD** -HEARTH'S ORIGINAL DRESSING- 彩り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 OR MINI SALADA + MAIN DISH

ドリンク + スープ OR ミニサラダ + メイン料理

GALETTE LUNCH SET

セット内容をお選びください

▶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・ヘビーリーフ・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)



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】

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】

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



HOMEMADE DRIED TOMATO & ONIONCIDER 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

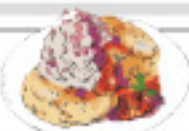
LEMONADE
自家製レモネード

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

【“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 OR **B** 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
ドリンク + スープ



APPETIZER ASSORTED
前菜盛り合わせ

OR



COLORFUL GARDEN SALAD
-HEARTH'S ORIGINAL DRESSING-
彩り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

【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)

FEAST PASTA ; ハースのご馳走パスタ



LINGUINE WITH SNOW CRAB & FENNEL
-LOBSTER-SCENTED TOMATO BISQUE SAUCE-
ズワイガニとフェネルのリングイネ
-オマール香るトマトビスクソース-

A 2,800yen
(税込3,080yen)
B 2,500yen
(税込2,750yen)



LINGUINE WITH CLAMS & GREEN ASPARAGUS
-SALSA VERDE WITH RAPINI-
アサリとグリーンアスパラのリングイネ
-菜の花サルサヴェレ-

A 2,800yen
(税込3,080yen)
B 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
-ハモンセラールとセルバチコ添え-

A 2,700yen
(税込2,920yen)
B 2,400yen
(税込2,640yen)

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 2,380yen
(税込2,618yen)
B 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 2,380yen
(税込2,618yen)
B 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 2,480yen
(税込2,728yen)
B 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 2,280yen
(税込2,508yen)
B 1,980yen
(税込2,198yen)

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



MUSHROOMS CAPERS & TRUFFE OIL
トリュフ香る たっぶりキノコとケッパーのクリームパスタ

A 2,480yen
(税込2,728yen)
B 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 2,380yen
(税込2,618yen)
B 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)

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

+300yen (税込330yen)で、グレードUP!

ALCOHOL DRINK

TODAY'S CIDER
本日のシードル

LUNCH GLASS BEER
ランチグラスビール

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

LUNCH SPARKLING WINE
ランチスパークリングワイン

HOMEMADE JUICE

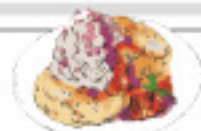
LEMONADE
自家製レモネード

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。



A SET DRINK + SOUP +  **OR**  **OR**  + **MAIN DISH**

ドリンク + スープ + **APPETIZER ASSORTED** 前菜盛り合わせ

OR **COLORFUL GARDEN SALAD** -HEARTH'S ORIGINAL DRESSING- 彩り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、北海道多度志産、北平福種を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-

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 ヵ月熟成イベリコ・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 2,480yen (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・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)



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)

*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

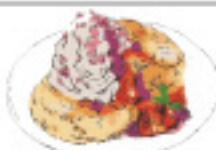
LEMONADE
自家製レモネード

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