

【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 +182yen
(税込268yen)
 *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



WEEKLY PASTA ; 週替わり生パスタ 1,727yen
(税込1,900yen)

E.G.) GINGER-SCENTED PEPPERONCINO
 SHRIMP & "KUJO" GREEN ONION, TOMATO
 例) 生姜香る♪海老と九条ねぎ・トマトのペペロンチーノ

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ソース-
 2,020yen
(税込2,222yen)

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
 -葉の花カルリヴェルデ-
 2,020yen
(税込2,222yen)

PEPPERONCINO PROSCIUTTO RAGOUT
 -JAMON SERRANO & ARUGULA-
 生ハムラゲのペペロンチーノ
 -ハモンセラノとセルパチコソース-
 2,020yen
(税込2,222yen)

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 <small>(税込1,900yen)</small>
	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 <small>(税込1,900yen)</small>
	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 <small>(税込1,980yen)</small>
	HOMEMADE MEAT SAUCE 【国産】牛ゴロゴロ自家製ミートソースパスタ 1,910yen <small>(税込2,100yen)</small>
CREAM BASE	
	SALMON & SPINACH サーモンとほうれん草のクリームパスタ 1,727yen <small>(税込1,900yen)</small>
	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 <small>(税込1,980yen)</small>
	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 1,910yen <small>(税込2,100yen)</small>
OIL BASE	
	PEPPERONCINO 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 <small>(税込1,900yen)</small>
	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 <small>(税込1,900yen)</small>
	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 1,800yen <small>(税込1,980yen)</small>

【グリルミートランチセット】
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- 1,727yen
(税込1,900yen)

【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2,360yen)

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2,360yen)

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

ROAST BEEF SALAD -HOMEMADE DRESSING- 1,727yen
(税込1,900yen)
 【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・

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

※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/ICE] GRAPEFRUIT JUICE
 コーヒー [ホット or アイス] グレープフルーツジュース

TEA [HOT/ICE] ORANGE JUICE
 紅茶 [ホット or アイス] オレンジジュース

グレードUP!
 +300yen! (税込330yen)

ALCOHOL DRINK	HOMEMADE JUICE
TODAY'S CIDER 本日のシードル	LEMONADE 自家製レモネード
SPARKLING WINE スパークリングワイン	BLOOD ORANGE LEMONADE 自家製ブラッドオレンジレモネード
TODAY'S GLASS WINE [RED/WHITE] 本日のグラスワイン [赤 or 白]	APPLE LEMONADE 自家製アップルレモネード
GLASS BEER グラスビール	GINGER ALE 自家製ジンジャーエール

HOT DRINK

HOT LEMONADE 自家製ホットレモネード
HOT GINGER 自家製ホットジンジャー

グレードUP!
 +200yen! (税込220yen)

LATTE [HOT/ICE] CAPPUCCINO [HOT]
 カフェラテ [ホット or アイス] カプチーノ [ホット]

【“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!

平日 11:30-15:00(L.O.15:00)
WEEKLY LUNCH MENU



次回
200yen OFF!!
 ポイントカードGET▶



【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、ゲランド岩塩を使用。
 ▶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。



原材料に【そば粉】 INCLUDED BUCKWHEAT



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)



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
 たっぶ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・ゲランド岩塩】

2,180yen
 (税込 2,398yen)

※ランチセットの方はこちらからお選びください

LUNCH SET DRINK

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◎

; ランチセットドリンク

COFFEE [HOT/ICE] **GRAPEFRUIT JUICE**
 コーヒー [ホット or アイス] グレープフルーツジュース

TEA [HOT/ICE] **ORANGE JUICE**
 紅茶 [ホット or アイス] 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

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

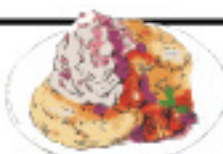
グレードUP!
 +200yen(税込 220yen)

LATTE [HOT/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!



HOLIDAY LUNCH MENU

土日祝 11:00-15:00(L.O.15:00)

【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

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



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-

2,280yen
(税込2,508yen)



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-

2,280yen
(税込2,508yen)



PEPERONCINO PROSCIUTTO RAGOUT -JAMON SERRANO & ARUGULA-
生ハムラガーのペペロンチーノ
-ハモンセラノとセルバチコ添え-

2,280yen
(税込2,508yen)

TOMATO BASE



AMATRICIANA
THICK SLICED PANCETTA & ONION
アマトリチャーナ
厚切パンチェッタ・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 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がけ-

2,080yen
(税込2,288yen)

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

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

APPLE LEMONADE
自家製アップルレモネード

BLOOD ORANGE
LEMONADE
自家製ブラッドオレンジ
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)



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・セルパチコ・蜂蜜・ピンクペッパー】

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・バルミジャーノ・トリュフオイル】

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】

2,180yen
(税込2,398yen)



**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・グラント塩】

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!

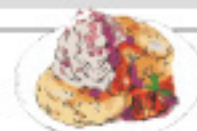
グレードUP!
+200yen
(税込220yen)



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)

【“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