



# WHISKY

お好みの飲み方をお申し付けください

	<b>HAKUSHU</b> シングルモルト / ジャパン	白州	1,600yen (税込1,760yen)	
	<b>YAMAZAKI</b> シングルモルト / ジャパン	山崎	1,500yen (税込1,650yen)	
	<b>ICHIRO' S MALT</b> モルト・グリーン / ジャパン	イチローズモルト	1,300yen (税込1,430yen)	1,100yen (税込1,210yen)
	<b>GLENFIDDICH</b> シングルモルト / スコット	グレンフィディック 12年	1,000yen (税込1,100yen)	
	<b>GLENMORANGIE</b> シングルモルト / スコット	グレンモウレンジ	1,000yen (税込1,100yen)	
	<b>BOWMORE</b> シングルモルト / スコット	ボウモア 12年	1,300yen (税込1,430yen)	
	<b>THE GLENGRANT</b> シングルモルト / スコット	グレングラント	900yen (税込990yen)	
	<b>MONKEY SHOULDER</b> ブレンデッドモルト / スコット	モンキーショルダー	900yen (税込990yen)	700yen (税込770yen)
	<b>CHEIVAS REGAL</b> ブレンデッドモルト / スコット	シーバズリーガル 12年	900yen (税込990yen)	
	<b>I.W.HARPER</b> 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 (税込880yen)	600yen (税込660yen)
	<b>GLENKINCHIE</b> シングルモルト / スコット	グレンキンチー 12年	1,000yen (税込1,100yen)	
	<b>MAKER'S MARK</b> グリーン・モルト / バーボン	メーカーズマーク	800yen (税込880yen)	600yen (税込660yen)
	<b>JOHNNIE WALKER</b> ブレンデッドモルト / スコット	ジョニーウォーカー	850yen (税込935yen)	
	<b>DEWAR' S</b> ブレンデッドモルト / スコット	デュワーズ	750yen (税込825yen)	
	<b>CANADIANCLUB</b> 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 (税込825yen)	550yen (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・ザーツ産  
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 コココーラ

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



## FRESH!PINEAPPLENA フレッシュパイナップリーナ

【パイナップル・アップルワイン・ソーダ・カットレモン】

香りの良いフレッシュパイナップルがゴロゴロ入って、アップルワインとマリァージュ。飲み過ぎ注意!

880yen  
(税込968yen)



## CRAFT GIN & TONIC SUDACHI

クラフトジンのすだちトニック

【すだち・クラフトジン・トニックウォーター】

すだちのキリッとした酸味と柑橘系の香り。定番のジントニックを男性仕様にくい飲み始める

880yen  
(税込968yen)



## GOLDEN PINEAPPLE MOJITO ゴールデンパイナップルモヒート

【パイナップル・ラム・レモンシロップ・ソーダ・ミント】

夏の定番カクテルと真夏のパイナップルとの最強タッグ! 甘いパイナップルの香りの後にミントの爽やかな香りが広がります。

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

【ダーズリンリキュール・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

【ビートル・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)

\*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**

長野県産  
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  
有機ダーズリン (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ウ。



### 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**

追加 1個につき

800yen(税込968yen)

**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、  
 北海道多度志産の北早生（きたわげ）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925yen)

# 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ちご

2,100yen(税込2,310yen)

【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・グリエルチーズ・あまおう・天使のいちご・ハモンセラノ・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ノと  
たっぷりマッシュルームのガレット

【卵・グリエルチーズ・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 &  
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・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



## SEASONAL

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-

1,900yen(税込2,010yen)



## SEASONAL

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-

1,900yen(税込2,000yen)



## SPECIALITY

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

2,300yen(税込2,530yen)

\*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**  
ツナと揚げナスのブッタネスカ

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! ぶるふわパンケーキ



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)

季節限定! 【“ぶるふわ”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  
 “KIYOMI ORANGE” & CUSTARD CREAM,  
 JAPANESE ORANGE SUZETTE SAUCE  
 -BITTERSWEET ALMOND NOUGAT-

季節限定! 【“ぶるふわ”パンケーキ】

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)

# “PURUFUWA” PANCAKE ぶるふわパンケーキ

WHIP BUTTER MAPLE SYRUP

【ぶるふわパンケーキ】

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

【ぶるふわパンケーキ】

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

【ぶるふわパンケーキ】

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

【ぶるふわパンケーキ】

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】フランポワーズのピューレ添え -

1,580yen  
(税込 1,738yen)

【ベイクド】 【冷蔵】

\*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)

## 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  
有機ダーズリン  
(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。