

【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
*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

H
HEARTH
SHRIMP ROLL & GAZETTE

ポイントカード GET
次回使えるクーポン
200yen OFF!!
GET

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
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
2,020yen
(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
薬の花サルシヴェルデ
2,020yen
(税込 2,222yen)

PEPERONCINO
PROSCIUTTO RAGOUT
JAMON SERRANO & ARUGULA
生ハムラゲの
ペペロンチーノ
ハモンセラー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
(税込 1,900yen)

PUTTANESCA
TUNA, BLACK OLIVES, EGGPLANT
ブッタネスカ ツナ・黒オリーブ・ナスのトマトソースパスタ 1,727yen
(税込 1,900yen)

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
(税込 1,980yen)

HOMEMADE MEAT SAUCE
【国産】牛ゴロゴロ自家製ミートソースパスタ 1,910yen
(税込 2,100yen)

CREAM BASE

SALMON & SPINACH
サーモンとほうれん草のクリームパスタ 1,727yen
(税込 1,900yen)

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)

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
(税込 2,100yen)

OIL BASE

PEPERONCINO
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
(税込 1,900yen)

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
(税込 1,900yen)

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)

【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 2,380yen)

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 2,380yen)

【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・

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

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

グレードUP!
+200yen(税込 220yen)

LATTE [HOT/ICE]
カフェラテ [ホット or アイス]

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

HOT GINGER
自家製ホットジンジャー

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 でお支払いしております

平日 11:30-15:00(L.O.15:00)

WEEKLY LUNCH MENU



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、北海道産産、北早稲種を100%使用。蕎麦本来の香りを感ぜられる、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 HOMEMADE SEMI-DRIED NEW SUMMER ORANGE & SMOKED FROMAGE BLANC WHIPPED CREAM

自家製セミドライニューサマーオレンジと
フロマージュブランの
燻製ホイップのガレット

【卵・グリエールチーズ・自家製セミドライニューサマーオレンジ・
ハモンセラーノ・フロマージュブランの燻製ホイップ・日向夏マーマレード・
セルバチコ・くるみ】

2,480yen
(税込 2,728yen)



HOMEMADE MARINATED SALMON, ARUGULA & LEMON

自家製サーモンマリネと
ルッコラ・レモンのガレット

【卵・グリエールチーズ・サーモンマリネ・ルッコラ・
レモンコンフィ・赤玉ねぎ】

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・ゲランド塩】

2,180yen
(税込 2,398yen)



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 カ月熟成イペリコ・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)

※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

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！

COFFEE [HOT/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/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

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

HOT GINGER
自家製ホットジンジャー

グレードUP!

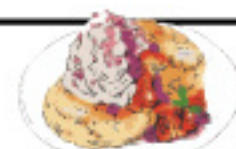
+200yen(税込 220yen)

LATTE [HOT/ICE]
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

H HEARTH
SMOKED GRILL & SALETTE

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)

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)

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)

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)

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

2,180yen

(税込 2,398yen)

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)

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
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)

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)

※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

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、北海道多摩産、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 HOMEMADE SEMI-DRIED NEW SUMMER ORANGE & SMOKED FROMAGE BLANC WHIPPED CREAM

自家製セミドライニューサマーオレンジと
フロマージュブランの
燻製ホイップのガレット

【卵・グリエールチーズ・自家製セミドライニューサマーオレンジ・
ハモンセラーノ・フロマージュブランの燻製ホイップ・
日向夏マーマレード・セルパチコ・くるみ】

2,480yen

(税込 2,728yen)



HOMEMADE MARINATED SALMON, ARUGULA & LEMON

自家製サーモンマリネと
ルッコラ・レモンのガレット

【卵・グリエールチーズ・サーモンマリネ・ルッコラ・
レモンコンフィ・赤玉ねぎ】

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・グラント塩】

2,180yen

(税込 2,398yen)



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 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・
セルパチコ・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】

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】

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



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！

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

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