

【“ぷるふわ”パンケーキ】
“PURUFUWA” PANCAKE

16:00
L.O.

TODAY'S SOUP
本日スープ

+200yen
(税込 208yen)

季節限定！【ぷるふわパンケーキ】



SEASONAL
YAME MATCHA & HOMEMADE CREME D' ANGE
-CHUNKY GRIOTTE CHERRY CONFITURE- SALTED MATCHA LANGUE DE CHAT

季節限定！【ぷるふわパンケーキ】

“極みのほろ苦” 八女抹茶と自家製クレームダンジュ
- 果実ゴロゴロ グリोटコンフィチュール - 塩抹茶ラングドシャ

1,900yen
(税込 2,090yen)



SEASONAL PAIRING

CHUNKY FRUIT REFRESHING CHERRY SQUASH

一緒にさらに美味しく！【季節限定ドリンク】

果実ゴロゴロ すっきり さくらんぼスカッシュ

【自家製グリोटジャム・レモンシロップ・アメリカンチェリー（ほんのりラムシロップ漬け）・ソーダ・ミント】

爽やかなグリोटチェリーの深い甘みとルバーブの酸味が爽やかに広がる、
今だけのスカッシュ。よく混ぜてグリोटの果実感を堪能してください。

880yen
(税込 968yen)



SEASONAL

CARAMELIZED BANANAS &
BELGIAN CHOCOLATE ICE CREAM
-HOMEMADE CHOCOLATE SAUCE-

季節限定！【ぷるふわパンケーキ】

バナナのキャラメリゼと
ベルギーチョコレートアイス
- カカオ分70%！自家製チョコレートソース -

1,680yen
(税込 1,848yen)



WHIPPED BUTTER & MAPLE SYRUP

北海道産発酵バター使用！
ホイップバターとメープルシロップ

1,200yen
(税込 1,320yen)



MIXED BERRY CONFITURE

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)

SALTED CARAMEL SAUCE

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、北海道産てんとう糖、北海道産発酵バター・グランド岩塩）

1,380yen
(税込 1,518yen)

CHOCOLATE ICE CREAM &
HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE

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】フランボワーズのビュレ添え -

1,580yen
(税込 1,738yen)



DESSERT GALETTE 【デザートガレット】

STRAWBERRIES

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ビュレ -

1,200yen (税込 1,320yen)

SALTED CARAMEL SAUCE

自家製塩キャラメルソースとバニラアイス

1,200yen (税込 1,320yen)

VALRHONA CHOCOLATE

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 -

1,200yen (税込 1,320yen)

HEARTH のガレット

ガレット生地は、

「【北海道産小麦】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-

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 -

880yen (税込 968yen)

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

うっとりバスケットチーズケーキ - 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 & TEA

ESPRESSO
エスプレッソ

650yen
(税込 715yen)

DARJEELING
有機ダージリン

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
自家製レモネード

780yen
(税込 858yen)

HOMEMADE BLOOD ORANGE
LEMONADE
自家製ブラッドオレンジレモネード

780yen
(税込 858yen)

HOMEMADE APPLE LEMONADE
自家製アップルレモネード

780yen
(税込 858yen)

HOMEMADE LEMONADE
MOJITO
自家製レモネードのヴァージンモヒート

880yen
(税込 968yen)

HOMEMADE GINGER ALE
自家製ジンジャーエール

780yen
(税込 858yen)



SOFT DRINK

SICILIAN BLOOD ORANGE
【シチリア産】ブラッドオレンジジュース

750yen
(税込 825yen)

GRAPE-JUICE FROM WINERY

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】

750yen
(税込 825yen)

RED ワイナリーこだわりのぶどうジュース【赤】
【ピノノワール、カベルネソーヴィニヨン、メルロー、コンコード】

ORANGE

オレンジジュース

680yen
(税込 748yen)

COCA COLA

コーラ

680yen
(税込 748yen)

GRAPEFRUIT

グレープフルーツジュース

680yen
(税込 748yen)

OOLONG TEA

烏龍茶

680yen
(税込 748yen)

APPLE

アップルジュース

680yen
(税込 748yen)

PERRIER

ペリエ

800yen
(税込 880yen)

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。

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の、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 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・グランド塩】

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ヶ月熟成
イベリコ・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 & ONIONCONFIT 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)

【生パスタセット】 PASTA SET DRINK 付き

TODAY'S SOUP 200yen 本日のスープ (税込 220yen)
EXTRA SERVING 300yen パスタ大盛り (税込 330yen)
*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 PANCETTA -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-

1,800yen
(税込 1,980yen)



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

1,900yen
(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)

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

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 or 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)

