



BEER



AUGUST BEER

アウグスビール ホワイト

850yen

(税込 935yen)

爽やかな酸味、甘み、
深みがありながらも透き通るような味わい



Alc. 5.5%

上面発酵

ホワイトエール

CARLSBERG

カールスバーグ

780yen

(税込 858yen)

ASAHI SUPER "DRY"

アサヒ スーパードライ

780yen

(税込 858yen)

Non
Alc.
0%

ASAHI

アサヒ ドライゼロ【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)

自家製で漬け込んだレモンの爽やかサワー! 果肉たっぷり!

SHOCHU & OOLONG TEA

ウーロンハイ

650yen

(税込 715yen)

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 サカバ

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)

LYCHEE

ライチ

750yen

(税込 825yen)

PEACH

ピーチ

750yen

(税込 825yen)

APRICOT

アブリコット

750yen

(税込 825yen)

AND MORE...!

SODA

ソーダ

50yen

(税込 55yen)

GINGER ALE

ジンジャーエール

100yen

(税込 110yen)

TONIC

トニック

100yen

(税込 110yen)

COCA COLA

コカコーラ

100yen

(税込 110yen)

ORANGE JUICE

オレンジジュース

150yen

(税込 165yen)

OOLONG TEA

烏龍茶

100yen

(税込 110yen)

GRAPEFRUIT JUICE

グレープフルーツジュース

150yen

(税込 165yen)

*There is a cover charge of ¥550yen(¥605yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 ¥550yen(税込 ¥605yen) を頂戴しております。

WHISKY

お客様の飲み方をお申し付けください。

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

*There is a cover charge of ¥550yen(¥605yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 ¥550yen(税込 ¥605yen) を頂戴しております。

ORIGINAL COCKTAIL SEASONAL



FRESH! PINEAPPLE NA

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アージュ。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気。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)



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)



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 ¥550yen(¥605yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 ¥550yen(税込 ¥605yen) を頂戴しております。

HOMEMADE SOFT DRINK

HOMEMADE GINGER ALE

自家製ジンジャーエール

たっぷり生姜を沖縄産の黒糖やスパイスで煮出したオリジナル

700yen

(税込 770yen)

HOMEMADE LEMONED

自家製レモネード

700yen

(税込 770yen)

BLOOD ORANGE LEMONADE

自家製ブラッドオレンジレモネード

700yen

(税込 770yen)

HOMEMADE APPLE LEMONED

自家製アップルレモネード

700yen

(税込 770yen)

SOFT DRINK



長野県
塩尻

GRAPE-JUICE FROM WINERY WHITE / RED

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】

【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】

700yen

(税込 770yen)

ワイナリーこだわりのぶどうジュース【赤】

【カベルネソーヴィニヨン・メルロー・ピノノワール・コンコード】

700yen

(税込 770yen)

SICILIAN BLOOD ORANGE

【シチリア産】ブラッドオレンジジュース

700yen

(税込 770yen)

ORANGE

オレンジジュース

650yen

(税込 715yen)

COCA COLA

コーラ

650yen

(税込 715yen)

GRAPEFRUIT

グレープフルーツジュース

650yen

(税込 715yen)

GINGER ALE

ジンジャーエール

650yen

(税込 715yen)

APPLE

アップルジュース

650yen

(税込 715yen)

S.PELLEGRINO

サンペレグリーノ 500ml

990yen

(税込 1089yen)

COFFEE

COFFEE

コーヒー HOT・ICE

600yen

(税込 660yen)

CAFE AU LAIT

カフェオレ HOT・ICE

700yen

(税込 770yen)

TEA

DARJEELING

有機ダージリン

800yen

(税込 880yen)

ROSEHIP BLEND

有機ローズヒップブレンド

800yen

(税込 880yen)

EARL GREY

有機アールグレイ

800yen

(税込 880yen)

GINGER BLEND

有機ジンジャーブレンド

800yen

(税込 880yen)

CAMOMILE BLEND

有機カモミールブレンド

800yen

(税込 880yen)

JASMINE

有機ジャスミン

800yen

(税込 880yen)

ICE TEA

アイスティー

600yen

(税込 660yen)

*There is a cover charge of ¥550yen(¥605yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込 605yen) 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。

H
HEARTH
THE Latria TABLE

BISTECCA ビステッカ
200g 4,800yen(税込5,280yen)



MEAT

BISTECCA

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)

* オプション

GARLIC RICE

追加ガーリックライス

600yen (税込 660yen)

GRILLED JAPANESE BEEF -HORSERADISH SAUCE-

国産牛グリル - 西洋わさびのソース -

150g(2名様) 2,600yen (税込 2,860yen)

220g(3-4名様) 3,800yen (税込 4,180yen)



GRILL LAMB WITH SPICES -BASIL & OLIVE SAUCE-

スパイス香る仔羊のグリル - バジルとオリーブのソース -

特製調製オイルと数種類のスパイスでじっくりマリネ

200g 2,600yen (税込 2,860yen)

[YONEZAWABUTA] CONFIED WITH HOMEMADE MUSTARD

しっとりジューシー 山形県産米澤豚コンフィのグリル - 自家製粒マスタード添え -

200g 2,200yen (税込 2,420yen)

*There is a cover charge of ¥550yen(605yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込 605yen) 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・ペジョータ

【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・ペジョータ

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

1,800yen〜(税込1,980yen〜)

本日の前菜盛り合わせ



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 -
たっぷりマッシュルームとルッコラのせ

1,500yen(税込1,650yen)

*There is a cover charge of ¥550yen(¥605yen tax included) per guest.
※17:00〜 テーブルチャージとしてお一人様 ¥550yen(税込 ¥605yen) 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

1,400yen(税込1,540yen)

GRILLED DUCK & MUSHROOMS

-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

Msize 1,300yen(税込1,430yen)

CORIANDER・AVOCADO・CHICKEN

Ssize 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 ¥550yen(605yen tax included) per guest.
※17:00〜 テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込605yen) を頂戴しております。

ENTREE CHAUD



AJILLO SHRIMP SHERRY FLAVORED 1,300yen(税込1,430yen)

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

AJILLO OYSTER & MUSHROOMS WITH LEMON 1,400yen(税込1,540yen)

【広島産】牡蠣とキノコのレモンアヒージョ
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 4枚 200yen(税込220yen)

スライスバゲット 6枚 300yen(税込330yen)



SQUID FRITTERS -GARLIC CREAM SAUCE- 1,000yen(税込1,100yen)

スルメイカのフリット -ガーリッククリームソース-

SPANISH CROQUETTE JAMON SERRANO 3個 800yen(税込880yen)

18ヶ月熟成ハモンセラノの
スペイン風 生ハムコロッケ 4個 1,050yen(税込1,155yen)

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 ¥550yen(¥605yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 ¥550yen(税込 ¥605yen) 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、かしこまった料理ではなく
家庭や宴会で、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 のガレット生地材料は、
「そば粉」「グラントの塩」「水」だけ。

そば粉は、そば作りに最適な地、
北海道多摩志産の北早生（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、低回転の石臼で丁寧に挽いています。

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。



INCLUDED BUCKWHEAT

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935yen)

CRISPY "OTSUMAMI" GALETTE

[ULTRA-THIN CRISPY GALETTE] MUSHROOMS & BACON HOMEMADE SMOKED MOZZARELLA CHEESE

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)

[ULTRA-THIN CRISPY GALETTE] 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)

[ULTRA-THIN CRISPY GALETTE] 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 ¥550yen(605yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込 605yen) 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

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

1,900yen(税込2,090yen)

【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】



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

1,900yen(税込2,090yen)

【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】



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

1,900yen(税込2,090yen)

【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】

*There is a cover charge of ¥550yen(605yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込 605yen) 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・セルバチコ・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・モッツアレラ・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 & 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・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 ¥550yen(605yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 ¥550yen(税込 ¥605yen) を頂戴しております。

HEARTHが
創業当時から改良を重ねてきた自信作
“チーズフォンデュ”

「最後の一口まで美味しく」
シェフの想いが詰まったフォンデュソースです。

期間限定の美味しさを
ぜひお楽しみください。



HEARTH'S CHEESE FONDUE

期間限定【10月～3月】

ハースのチーズフォンデュ

本場スイス産のグリュエールチーズを使用し白ワインやブランデー、香辛料などを独自に配合し作り上げています

まろやかな口当たりとやさしい香りに仕上げたチーズフォンデュは、オープン以来大人気

「最後の一口まで美味しく」

改良を重ねたどり着いた自慢作のクラシックチーズフォンデュ



CHEESE FONDUE *OCTOVER - MARCH ONLY

CLASSIC CHEESE FONDUE

2,500yen(税込 2,750yen)

クラシックチーズフォンデュ

【具材：季節の野菜・パン】

TRUFFLE CHEESE FONDUE

2,800yen(税込 3,080yen)

トリュフ チーズフォンデュ

【具材：季節の野菜・パン】

SAUSAGE

300yen(税込 330yen)

ソーセージ

REFILL BREAD

200yen(税込 220yen)

おかわりパン

*There is a cover charge of ¥550yen(605yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込 605yen) 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 2,010yen)



SPECIALITY

PEPERONCINO JAMON SERRANO RAGOUT
-JAMON SERRANO & ARUGULA-
生ハムラゲのペペロンチーノ
-【スペイン産】18ヶ月熟成ハモンセラノとセルバチコ-

1,800yen(税込 1,980yen)

*There is a cover charge of ¥550yen(605yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込 605yen) 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-

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

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
ツナと揚げナスのプッタネスカ

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 ¥550yen(605yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込 605yen) 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 YAME MATCHA & HOMEMADE CREME D'ANGE

・CHUNKY GRIOTTE CHERRY CONFITURE・SALTED MATCHA LANGUE DE CHAT

季節限定! 【ぶるふわパンケーキ】

“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

一緒にでさらに美味しく! 【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

真っ赤なグリOTT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OTTの果実感をお楽しみください。

880yen
(税込 968yen)



SEASONAL

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

季節限定! 【ぶるふわパンケーキ】

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 -
【デザート 880円】

1,680yen
(税込 1,848yen)

“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】フランボワーズのピューレ添え -
【デザート 880円】

1,580yen
(税込 1,738yen)

*There is a cover charge of ¥550yen(¥605yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 ¥550yen(税込 ¥605yen) 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

コーヒー HOT・ICE

600yen

(税込 660yen)

CAFE AU LAIT

カフェオレ HOT・ICE

700yen

(税込 770yen)

TEA

DARJEELING

有機ダーズリン

800yen

(税込 880yen)

ROSEHIP BLEND

有機ローズヒップブレンド

800yen

(税込 880yen)

EARL GREY

有機アールグレイ

800yen

(税込 880yen)

GINGER BLEND

有機ジンジャーブレンド

800yen

(税込 880yen)

CAMOMILE BLEND

有機カモミールブレンド

800yen

(税込 880yen)

JASMINE

有機ジャスミン

800yen

(税込 880yen)

ICE TEA

アイスティー

600yen

(税込 660yen)

*There is a cover charge of ¥550yen(¥605yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 ¥550yen(税込 ¥605yen) を頂戴しております。