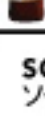


WHISKY

お好み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	1,500yen (税込1,650yen)	
	YAMAZAKI シングルモルト / ジャパン	山崎	1,500yen (税込1,650yen)	
	FUJI シングルモルト / ジャパン	富士	1,300yen (税込1,430yen)	
	ICHIRO'S MALT モルト・グリーン / ジャパン	イチローズモルト	1,200yen (税込1,320yen)	HAPPY HOUR! 1,000yen (税込1,100yen)
	GLENFIDDICH シングルモルト / スコッチ	グレンフィディック 12 年	1,200yen (税込1,320yen)	
	GLENMORANGIE シングルモルト / スコッチ	グレンモウレンジ	1,200yen (税込1,320yen)	1,000yen (税込1,100yen)
	BOWMORE シングルモルト / スコッチ	ボウモア 12 年	1,400yen (税込1,540yen)	
	THE GLENGRANT シングルモルト / スコッチ	グレングラント	950yen (税込1,045yen)	750yen (税込825yen)
	CHEIVAS REGAL ブレンデッドモルト / スコッチ	シーバズリーガル 12 年	950yen (税込1,045yen)	750yen (税込825yen)
	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	1,200yen (税込1,320yen)	
	MAKER'S MARK グリーン・モルト / バーボン	メーカーズマーク	850yen (税込935yen)	700yen (税込770yen)
	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)	700yen (税込770yen)
	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)	

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)	GRAPEFRUIT JUICE グレープフルーツジュース	+150yen (税込165yen)

HAPPY HOUR 平日 11:30-19:00 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 ¥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。

SOUR

HOMEMADE LEMON SOUR

自家製レモンサワー

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!

750yen

(税込 825yen)

**HAPPY
HOUR!**
650yen
(税込 715yen)

SHOCHU & OOLONG TEA

ウーロンハイ

700yen

(税込 770yen)

600yen

(税込 660yen)

SPIRITS

お好みの飲み方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)

VODKA

ABSOLUT

アブソルート

800yen

(税込 880yen)

BOMBAY SAPPHIRE

ボンベイサファイア

800yen

(税込 880yen)

PINNACLE

ピナクル

700yen

(税込 770yen)

TEQUILA

QUERVO

クエルボ シルバー

800yen

(税込 880yen)

RUM

CAPTAIN MORGAN

キャプテンモルガン

800yen

(税込 880yen)

SAUZA

サウザー シルバー

700yen

(税込 770yen)

BACARDI

バカルディ ホワイト

700yen

(税込 770yen)

LIQUEUR

お好みの飲み方をお申し付けください

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)

OOOLONG 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)

HAPPY HOUR 平日 11:30~19:00 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 ¥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



SALTY DOG WATERMELON

880yen

すいかのソルティドッグ

(税込 968yen)

【すいか・ウォッカ・フレッシュすいかジュース・グレープフルーツジュース・塩】

夏といえばすいか!まるで丸かじりカクテル。
ベースのウォッカと塩味がすいかの甘味を引き立てる。



CRAFT GIN & TONIC SUDACHI

880yen

(税込 968yen)

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ぐい飲める



GOLDEN PINEAPPLE MOJITO

880yen

(税込 968yen)

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。

ORIGINAL COCKTAIL STANDARD



CRAFT GIN & TONIC GOLDEN KIWI

880yen

(税込 968yen)

クラフトジンのゴールデンキウイトニック

【ゴールデンキウイ・クラフトジン・トニックウォーター】



APPLE TEA COOLER

880yen

(税込 968yen)

アップルティークーラー

【ダーリンリキュール・アップルジュース・ジンジャーエール・レモン】



SIDER & APPLE HONEY

830yen

(税込 913yen)

シードルリンゴはちみつ

【シードル・アップルジュース・はちみつ・レモン・ライム】



POMERANIAN

830yen

(税込 913yen)

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】



MOJITO

880yen

(税込 968yen)

モヒート スタンダード

【ラム・ライム・ソーダ・ミント】



MOJITO HOMEMADE LEMONADE

880yen

(税込 968yen)

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】

*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。

HOME MADE SOFT DRINK

HOMEMADE LEMONADE

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 LEMONADE

自家製アップルレモネード

700yen

(税込 770yen)

HOMEMADE LEMONADE

VIRGIN MOJITO

自家製レモネードのヴァージンモヒート

800yen

(税込 880yen)

HOMEMADE GINGER ALE

自家製ジンジャーエール

700yen

(税込 770yen)



SOFT DRINK



SEASONAL WATERMELON-JUICE

すいかジュース

800yen

(税込 880yen)



長野県
地産

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

600yen

(税込 660yen)

GRAPEFRUIT

グレープフルーツジュース

600yen

(税込 660yen)

APPLE

アップルジュース

600yen

(税込 660yen)

COCA COLA

コーラ

600yen

(税込 660yen)

OOLONG TEA

烏龍茶

600yen

(税込 660yen)

PERRIER

ペリエ

700yen

(税込 770yen)



KIRIN GREENS FREE

グリーンズフリー【ノンアルコール】

780yen

(税込 858yen)

**HAPPY
HOUR!**
680yen
(税込 768yen)

HAPPY HOUR 平日 11:30-19:00 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 ¥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。

COFFEE

ESPRESSO

エスプレッソ

550yen (税込 605yen)

CAPPUCCINO

カプチーノ

700yen (税込 770yen)

LATTE

カフェラテ HOT・ICE

700yen (税込 770yen)

COFFEE

ブレンドコーヒー HOT・ICE

600yen (税込 660yen)



TEA

DARJEELING

有機ダージリン

750yen (税込 825yen)

EARL GREY

有機アールグレイ

750yen (税込 825yen)

CAMOMILE BLEND

有機カモミールブレンド

750yen (税込 825yen)

ROSEHIP BLEND

有機ローズヒップブレンド

750yen (税込 825yen)

GINGER BLEND

有機ジンジャーブレンド

750yen (税込 825yen)

ICE TEA

アイ스티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
SMOKED BEEF & BUTTER

180g 4,800yen (税別・送料別)

MEAT



BISTECCA

180g 4,800yen (税込 5,280yen)

LIVE! 目の前で調理!

黒毛和牛 A5 うちもも肉のビステッカ

* オプション **GARLIC RICE**

600yen (税込 660yen)

追加ガーリックライス

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方。



WAGYU TALLOW GARLIC RICE

1,200yen (税込 1,320yen)

黒毛和牛牛脂のガーリックライス



[AMANINOMEGUMI GYU] RUMP -REHOLE SAUCE-

3,500yen (税込 3,850yen)

瞬間スモークを目の前で!

国産【亜麻仁の恵み牛】ランプ -レフォールソース-



国産【亜麻仁の恵み牛】は、亜麻仁油を混ぜた飼料で元気に育ち「オメガ3脂肪酸」の効果で、口どけなめらか。
ランプは柔らかく赤身が堪能できる部位です。



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

2,800yen (税込 3,080yen)

[YONEZAWABUTA] CONFIED WITH -REHOLE SAUCE-

2,300yen (税込 2,530yen)

しっとりジューシー 山形県産米澤豚コンフィのグリル -レフォールソース-

*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

【スペイン産】最高峰 24ヶ月熟成 イベリコ・ペジョータ

1,500yen(税込1,650yen)

【スペイン産】18ヶ月熟成 味わいとコク ハモンセラノ

生ハム盛り合わせ

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



ROAST BEEF CARPACCIO, WITH MUSHROOM AND SPINACH

1,500yen(税込1,650yen)

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



ITALIAN BURRATA CHEESE & FRUIT TOMATO WITH JAMON SERRANO

2,400yen(税込2,640yen)

【イタリア産】ブッラータチーズとフルーツトマト

【スペイン産】18ヶ月熟成 ハモンセラノのせ

ITALIAN BURRATA CHEESE & FRUIT TOMATO

1,800yen(税込1,980yen)

【イタリア産】ブッラータチーズとフルーツトマト

*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。



SEASONAL CARPACCIO
季節の鮮魚と食材のカルパッチョ

1,100yen〜(税込1,210yen〜)



DRIED FRUIT HONEY CHEESE
大人のブリュレ仕立てのハニーチーズ 〜ドライフルーツ入り〜

700yen(税込770yen)



**CREAM CHEESE & IBURI GAKKO
SMOKY POTATO SALAD**

700yen(税込770yen)

クリームチーズといぶりがっこのスモーキーポテトサラダ

PICKLES 600yen(税込660yen)
ピクルス

SMOKED MIX NUTS 600yen(税込660yen)
スモークMix ナッツ

SALAD

GOURMET SALAD
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

1,400yen(税込1,540yen)

ORIENTAL SALAD
CORIANDER・AVOCADO・CHICKEN
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

FULL 1,300yen(税込1,430yen)

HALF 1,000yen(税込1,100yen)



*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)

海老の香ばしき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

PROSCIUTTO STUFFED MUSHROOMS 850yen (税込935yen)

旨味をキウマツシュルームの生ハム詰めアヒージョ

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)



GALETTE SPRING ROLLS 800yen (税込880yen)

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

FRIED CHICKEN 4PC -SWEET CHILI SAUCE- 800yen (税込880yen)

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 780yen (税込858yen)

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（きたわさ）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。

白饅頭の生地と引き立て合う具材でメニューも様々。
当店白饅頭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

800yen (税込 880yen)

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・グリュールチーズ・自家製セミドライニュー・サーモン・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・グリュールチーズ・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・グリュールチーズ・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・グラント産】

*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】

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)

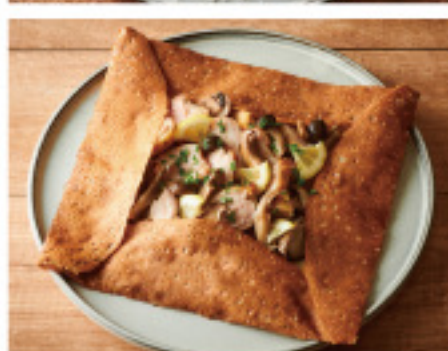


QUATTRO FORMAGGI

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 & 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。



H
HEARTH



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ツインヤブレンダー、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信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

GOMASABA SHIO-KOJI MARINATED CONFIT & BOTTARGA GOURMET PEPERONCINO

ごまサバの塩麹マリネコンフィとカラスミのご馳走ペペロンチーノ

1,800yen(税込1,980yen)



SEASONAL

GENOVESE WITH SCALLOPS, HOMEMADE SEMI-DRIED TOMATOES & MORISAKI FARM BASIL -LINGUINE-

森崎農園さんのバジルたっぷり

帆立と自家製セミドライマトのジェノベーゼ -リングイネ-

1,900yen(税込2,090yen)



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ーノとセルバチコ-

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 ¥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-

880yen
(税込 968yen)

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-

CLASSIC PUDDING

700yen
(税込 770yen)

クラシックプリン



BITTERSWEET HAPPINESS MELTING BASQUE CHEESECAKE -MALDON SALT-

800yen
(税込 880yen)

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-



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)

*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。

COFFEE

ESPRESSO エスプレッソ	550yen (税込 605yen)
CAPPUCCINO カプチーノ	700yen (税込 770yen)
LATTE カフェラテ HOT・ICE	700yen (税込 770yen)
COFFEE ブレンドコーヒー HOT・ICE	600yen (税込 660yen)



TEA

DARJEELING 有機ダージリン	750yen (税込 825yen)
EARL GREY 有機アール 그레이	750yen (税込 825yen)
CAMOMILE BLEND 有機カモミールブレンド	750yen (税込 825yen)
ROSEHIP BLEND 有機ローズヒップブレンド	750yen (税込 825yen)
GINGER BLEND 有機ジンジャーブレンド	750yen (税込 825yen)
ICE TEA アイ스티ー	600yen (税込 660yen)