

平日 11:30-15:30(L.O.14:30)

WEEKDAY LUNCH MENU

A SET OR **B SET** どちらかお選びください。



HEARTH'S ORIGINAL DRESSING
[VEGGIE & APPLE]

自家製ドレッシング
- 香味野菜とりんご -



A SET	DRINK ドリンク	+	SOUP スープ	+	 APPETIZER ASSORTED 前菜盛り合わせ	OR	 COLORFUL GARDEN SALAD -HEARTH'S ORIGINAL DRESSING- 彩り野菜のガーデンサラダ - 自家製ドレッシング -	OR	 ROAST BEEF SALAD -HEARTH'S ORIGINAL DRESSING- 【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 -	+ MAIN DISH メイン料理

B SET	DRINK ドリンク	+	SOUP スープ	OR	MINI SALADA ミニサラダ	+	MAIN DISH メイン料理
	TOMATO BASE SNOW CRAB & ASPARAGUS						

WEEKLY LUNCH SET

セット内容をお選びください

EXTRA SERVING +181yen
パスタ大盛り (税込 280yen)

【WEEKLY PASTA SET; 週替わり生パスタセット】

E.G.) **TOMATO BASE**
SNOW CRAB & ASPARAGUS

例) スワイガニ、グリーンアスパラガスの
トマトソースパスタ

A SET 1,846yen
(税込 2,030yen)

B SET 1,545yen
(税込 1,700yen)

【WEEKLY MEAT SET; 週替わりミートセット】

E.G.) **SAUTEED "SAKURA HIME" CHICKEN**
-COLORFUL SUMMER VEGE SAUCE-
WITH RICE

例) 桜姫鶏のソテー - 彩り夏野菜トマトソース -
ライス付き

A SET 1,937yen
(税込 2,130yen)

B SET 1,636yen
(税込 1,800yen)

【グルメミートセット】 セット内容をお選びください

GOURMET MEAT SET



CHICKEN OVER RICE
ORIENTAL STYLE

オリエンタル風
チキンオーバーライス

A SET 1,937yen
(税込 2,130yen)

B SET 1,636yen
(税込 1,800yen)

【生パスタランチセット】 セット内容をお選びください

PASTA LUNCH SET

EXTRA SERVING +181yen
パスタ大盛り (税込 280yen)

FEAST PASTA : ハースのご馳走パスタ

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

A SET 2,320yen
(税込 2,552yen)

B SET 2,020yen
(税込 2,222yen)

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トマトのジェノベーゼ
- リングイネ -

A SET 2,420yen
(税込 2,652yen)

B SET 2,120yen
(税込 2,332yen)

PEPERONCINO
PROSCIUTTO RAGOUT
-JAMON SERRANO & ARUGULA-
生ハムラグーのペペロンチーノ
- ハモンセラノとセルバチツ添え -

A SET 2,320yen
(税込 2,552yen)

B SET 2,020yen
(税込 2,222yen)

TOMATO BASE



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

A SET 2,028yen
(税込 2,230yen)

B SET 1,727yen
(税込 1,900yen)



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

A SET 1,937yen
(税込 2,130yen)

B SET 1,636yen
(税込 1,800yen)



HOMEMADE MEAT SAUCE
【国産】牛ゴロゴロ
自家製ミートソースパスタ

A SET 2,100yen
(税込 2,310yen)

B SET 1,800yen
(税込 1,980yen)



AMATRICIANA
THICK SLICED PANCETTA & ONION
アマトリチャーナ
厚切りパンチェッタ・オニオンの
トマトソースパスタ

A SET 1,937yen
(税込 2,130yen)

B SET 1,636yen
(税込 1,800yen)

CREAM BASE



THICK SLICED PANCETTA
CARBONARA
-PARMIGIANO REGGIANO-
厚切りパンチェッタの
カルボナーラ
- たっふりパルミジャーノがけ -

A SET 2,028yen
(税込 2,230yen)

B SET 1,727yen
(税込 1,900yen)



CREAM BASE
SALMON & SPINACH
サーモンとほうれん草の
クリームパスタ

A SET 1,937yen
(税込 2,130yen)

B SET 1,636yen
(税込 1,800yen)



MUSHROOMS CAPERS &
TRUFFLE OIL
トリュフ香る
たっふりキノコとケッパーの
クリームパスタ

A SET 2,100yen
(税込 2,310yen)

B SET 1,800yen
(税込 1,980yen)

OIL BASE



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

A SET 2,028yen
(税込 2,230yen)

B SET 1,727yen
(税込 1,900yen)

※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/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!
+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

LATTE MACCHIATO HOT
ラテ・マキアード ホット

グレードUP!
+300yen(税込 330yen)

ALCOHOL DRINK

TODAY'S CIDER
本日のシードル

LUNCH GLASS WINE
RED/WHITE
ランチグラスワイン 赤 or 白

LUNCH GLASS BEER
ランチグラスビール

LUNCH SPARKLING WINE
ランチスパークリングワイン

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

【“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!!



Our "PURUFUWA" PANCAKES are
made to order, so they take some
time to prepare.
Please order them first.

“ふるふわ”パンケーキは
オーダーを頂いてからお作りする為、
ご提供にお時間を頂戴します。
最初にご注文ください。

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 11:30-15:30(L.O.14:30)

WEEKDAY LUNCH MENU

A SET OR **B SET** どちらかお選びください。

HEARTH'S
ORIGINAL DRESSING
[VEGGIE & APPLE]
自家製ドレッシング
-香味野菜とりんご-



A SET

DRINK
ドリンク

+

SOUP
スープ

+



OR



OR



+

MAIN DISH
メイン料理

APPETIZER ASSORTED
前菜盛り合わせ

COLORFUL GARDEN SALAD
-HEARTH'S ORIGINAL DRESSING-
彩り野菜のガーデンサラダ
-自家製ドレッシング-

ROAST BEEF SALAD
-HEARTH'S ORIGINAL DRESSING-
【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-

B SET

DRINK
ドリンク

+

SOUP
スープ

OR

MINI SALADA
ミニサラダ

+

MAIN DISH
メイン料理

GALETTE LUNCH SET

セット内容をお選びください

▶そば粉は、北海道多度志産、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。

『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

INCLUDED BUCKWHEAT
原材料に【そば粉】



**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】

A SET 2,780yen (税込 3,058yen) **B SET** 2,480yen (税込 2,728yen)



**DUCK & ROAST APPLE
-BALSAMIC SAUCE-**
鴨とローストアップルのガレット

-バルサミコンソース-
【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】

A SET 2,480yen (税込 2,728yen) **B SET** 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・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】

A SET 2,580yen (税込 2,838yen) **B SET** 2,280yen (税込 2,508yen)



**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】

A SET 2,680yen (税込 2,948yen) **B SET** 2,380yen (税込 2,618yen)



**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】

A SET 2,480yen (税込 2,728yen) **B SET** 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】

A SET 2,380yen (税込 2,618yen) **B SET** 2,080yen (税込 2,288yen)



**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・バルミジャーノ・グランド塩】

A SET 2,580yen (税込 2,838yen) **B SET** 2,280yen (税込 2,508yen)



**HOMEMADE DRIED TOMATO &
ONION CIDER 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】

A SET 2,280yen (税込 2,508yen) **B SET** 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】

A SET 2,100yen (税込 2,310yen) **B SET** 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/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!
+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

LATTE MACCHIATO HOT
ラテ・マキアート ホット

グレードUP!
+300yen (税込 330yen)

ALCOHOL DRINK

TODAY'S CIDER
本日のシードル

**LUNCH GLASS WINE
RED/WHITE**
ランチグラスワイン 赤 or 白

LUNCH GLASS BEER
ランチグラスビール

LUNCH SPARKLING WINE
ランチスパークリングワイン

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

【“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!!



Our “PURUFUWA” PANCAKES are
made to order, so they take some
time to prepare.
Please order them first.

“ふるふわ”パンケーキは
オーダーを頂いてからお作りする為、
ご提供にお時間を頂戴します。
最初にご注文ください。

個別会計の際は、
現金またはPayPayでお願いしております

HOLIDAY LUNCH MENU

A SET OR **B SET** どちらかお選びください。

HEARTH'S
ORIGINAL DRESSING
[VEGGIE & APPLE]
自家製ドレッシング使用!
- 香味野菜とりんご -



A SET

DRINK + SOUP +



APPETIZER ASSORTED
前菜盛り合わせ

OR



COLORFUL GARDEN SALAD
- HEARTH'S ORIGINAL DRESSING -
彩り野菜のガーデンサラダ
- 自家製ドレッシング -

OR



ROAST BEEF SALAD
- HEARTH'S ORIGINAL DRESSING -
【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 -

+ MAIN DISH
メイン料理

B SET

DRINK + SOUP + MAIN DISH
ドリンク + スープ + メイン料理

【生パスタランチセット】

PASTA LUNCH SET

セット内容をお選びください



EXTRA SERVING +200yen
パスタ大盛り

FEAST PASTA ; ハースのご馳走パスタ



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

A SET 2,700yen
(税込 2,970yen)
B SET 2,400yen
(税込 2,640yen)



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

A SET 2,800yen
(税込 3,080yen)
B SET 2,500yen
(税込 2,750yen)



PEPERONCINO
PROSCIUTTO RAGOUT
JAMON SERRANO & ARUGULA
生ハムラグーのペペロンチーノ
・ハモンセラノとセルバチコ添え

A SET 2,700yen
(税込 2,970yen)
B SET 2,400yen
(税込 2,640yen)

TOMATO BASE



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

A SET 2,380yen
(税込 2,618yen)
B SET 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

A SET 2,380yen
(税込 2,618yen)
B SET 2,080yen
(税込 2,288yen)



HOMEMADE MEAT SAUCE
【国産】牛ゴロゴロ
自家製ミートソースパスタ

A SET 2,480yen
(税込 2,728yen)
B SET 2,180yen
(税込 2,398yen)



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

A SET 2,280yen
(税込 2,508yen)
B SET 1,980yen
(税込 2,178yen)

CREAM BASE



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 -

A SET 2,380yen
(税込 2,618yen)
B SET 2,080yen
(税込 2,288yen)



CREAM BASE
SALMON & SPINACH
サーモンとほうれん草の
クリームパスタ

A SET 2,380yen
(税込 2,618yen)
B SET 2,080yen
(税込 2,288yen)



MUSHROOMS CAPERS &
TRUFFLE OIL
トリュフ香る
たっぷりキノコとケッパの
クリームパスタ

A SET 2,480yen
(税込 2,728yen)
B SET 2,180yen
(税込 2,398yen)



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

A SET 2,380yen
(税込 2,618yen)
B SET 2,080yen
(税込 2,288yen)

OIL BASE

LUNCH SET DRINK ; ランチセットドリンク

COFFEE HOT/ICE
コーヒー ホット or アイス
TEA HOT/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

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
LATTE MACCHIATO HOT
ラテ・マキアード ホット

グレードUP!
+300yen(税込 330yen)

ALCOHOL DRINK
TODAY'S CIDER
本日のシードル
LUNCH GLASS WINE
RED/WHITE
ランチグラスワイン 赤 or 白

LUNCH GLASS BEER
ランチグラスビール

LUNCH SPARKLING WINE
ランチスパークリングワイン

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

【“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!!



Our "PURUFUWA" PANCAKES are
made to order, so they take some
time to prepare.
Please order them first.

“ふるふわ”パンケーキは
オーダーを頂いてからお作りする為、
ご提供にお時間を頂戴します。
最初にご注文ください。

個別会計の際は、
現金またはPayPayでお願いしております

HOLIDAY LUNCH MENU

A SET OR **B SET** どちらかお選びください。

HEARTH'S
ORIGINAL DRESSING
[VEGGIE & APPLE]

自家製ドレッシング
- 香味野菜とりんご -



A SET

DRINK + SOUP +
ドリンク + スープ +



APPETIZER ASSORTED
前菜盛り合わせ

OR



COLORFUL GARDEN SALAD
- HEARTH'S ORIGINAL DRESSING -
彩り野菜のガーデンサラダ
- 自家製ドレッシング -

OR



ROAST BEEF SALAD
- HEARTH'S ORIGINAL DRESSING -
【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 -

+ MAIN DISH
メイン料理

B SET

DRINK + SOUP + MAIN DISH
ドリンク + スープ + メイン料理

原材料に【そば粉】を食みます

【ガレットランチセット】 GALETTE LUNCH SET

▶そば粉は、北海道多摩産、北平稲穂を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、グランロ岩塩を使用。
▶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。

『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。



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】

A SET 2,780yen (税込 3,058yen) **B SET** 2,480yen (税込 2,728yen)



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】

A SET 2,480yen (税込 2,728yen) **B SET** 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・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】

A SET 2,580yen (税込 2,838yen) **B SET** 2,280yen (税込 2,508yen)



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】

A SET 2,680yen (税込 2,948yen) **B SET** 2,380yen (税込 2,618yen)



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】

A SET 2,480yen (税込 2,728yen) **B SET** 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】

A SET 2,380yen (税込 2,618yen) **B SET** 2,080yen (税込 2,288yen)



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・バルミジャーノ・グランロ塩】

A SET 2,580yen (税込 2,838yen) **B SET** 2,280yen (税込 2,508yen)



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・ハム・グリエールチーズ・ドライトマト・オニオンシードル】

A SET 2,280yen (税込 2,508yen) **B SET** 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】

A SET 2,100yen (税込 2,310yen) **B SET** 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/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!
+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

LATTE MACCHIATO HOT
ラテ・マキアート ホット

グレードUP!
+300yen (税込 330yen)

ALCOHOL DRINK

TODAY'S CIDER
本日のシードル

LUNCH GLASS WINE
RED/WHITE
ランチグラスワイン 赤 or 白

LUNCH GLASS BEER
ランチグラスビール

LUNCH SPARKLING WINE
ランチスパークリングワイン

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

【“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!!



Our “PURUFUWA” PANCAKES are
made to order, so they take some
time to prepare.
Please order them first.

“ふるふわ”パンケーキは
オーダーを頂いてからお作りする為、
ご提供にお時間を頂戴します。
最初にご注文ください。

個別会計の際は、
現金またはPayPay でお支払いしております