

【生パスタランチセット】
PASTA LUNCH SET
SALAD + DRINK 付き

TODAYS 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1,900yen)

平日11:30-15:00(L.O.15:00)

WEEKLY LUNCH MENU

H
HEARTH
GRILLED MEAT & SALAD

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.) JAPANESE STYLE PEPERONCINO
THICK SLICED BACON & SPINACH, CORN
例) 厚切りベーコンとほうれん草、とうもろこし「ゴールドラッシュ」の
和風ペペロンチーノ

FEAST PASTA ; ハースのご馳走パスタ



GOMASABA SHIO-KOJI MARINATED CONFIT & BOTARGA 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 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-リングイネー 2,020yen
(税込2,222yen)

PEPERONCINO PROSCIUTTO RAGOUT -JAMON SERRANO & ARUGULA-
生ハムラグーの
ペペロンチーノ 2,020yen
(税込2,222yen)

TOMATO BASE

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 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
国産牛の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 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)

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-

"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 -HOMEMADE DRESSING APPLE-VEGGIE-BALSAMIC- 1,727yen
(税込1,900yen)
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-

※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/アイス]
TEA [HOT/ICE] 紅茶 [ホット/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!
+300yen(税込330yen)

ALCOHOL DRINK
TODAYS CIDER 本日のシードル
SPARKLING WINE スパークリングワイン
TODAYS GLASS WINE [RED/WHITE] 本日のグラスワイン [赤/白]
GLASS BEER グラスビール
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 DRINK
HOT LEMONADE 自家製ホットレモネード
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/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!

Our “PURUFUWA” PANCAKES are made to order, so they take some time to prepare. Please order them first.
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11:30-15:00(L.O.15:00)

WEEKLY LUNCH MENU

H
HEARTH
BROOD & BAKERY

次回
200yen
OFF!!
ポイントカードGET▶



【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

PLUM, BABY CROWN DAISY, ORANGE & SPANISH JAMON SERRANO -HOMEMADE ORANGE DRESSING-

国産プラムのコンポートとベビー春菊・オレンジ・
【スペイン産】18ヶ月熟成ハモンセラノのガレット
【卵・グリエールチーズ・プラム・ベビー春菊・ベビーリーフ・オレンジ・ハモンセラノ・オレンジドレッシング】

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お声かけください

COFFEE [HOT/ICE]
コーヒー [ホット/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/アイス]

ORANGE JUICE
オレンジジュース

グレードUP!

+300yen(税込330yen)

ALCOHOL DRINK

TODAYS CIDER
本日のシードル

SPARKLING WINE
スパークリングワイン

TODAYS GLASS WINE [RED/WHITE]
本日のグラスワイン
[赤/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/アイス]

CAPPUCCINO [HOT]
カプチーノ [ホット]

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

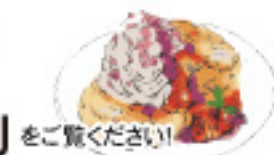
GINGER ALE
自家製ジンジャーエール

HOT GINGER
自家製ホットジンジャー



【“ふるふわ”パンケーキ】と
【デザート】は

別紙DESSERT MENU



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

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

HOLIDAY LUNCH MENU

H HEARTH
SMOKED GRILL & SALETTE

【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

土日祝 11:00-15:00(L.O.15:00)

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
& FRIDE 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



GOMASABA
SHIO-KOJI MARINATED CONFIT &
BOTTARGA GOURMET PAPERONCINO
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

2,280yen

(税込 2,508yen)



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-リングイネー

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 PANCHETTA & 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 PANCHETTA 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!



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

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 PLUM, BABY CROWN DAISY, ORANGE & SPANISH JAMON SERRANO -HOMEMADE ORANGE DRESSING-

国産プラムのコンポートとベビー春菊・オレンジ・

【スペイン産】18ヶ月熟成ハモンセラノのガレット・自家製オレンジドレッシング・

【卵・グリエールチーズ・プラム・ベビー春菊・ベビーリーフ・オレンジ・ハモンセラノ・オレンジドレッシング】

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】

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)



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)



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】

2,280yen

(税込 2,508yen)



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】

2,280yen

(税込 2,508yen)



SPANISH 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

【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・バルミジャーノ・グラント塩】

2,280yen

(税込 2,508yen)



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)



【“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