



パンケーキ
デザートガレット
デザート

ご注文で ドリンクメニュー ALL —200yen

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、マスカットぶどう、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】 [ピノワール、カベルネソーヴィニヨン、メルロー、コンコード]	750yen (税込 825yen)
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



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】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)
---	--------------------

【“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)
* 内容はスタッフまでお気軽に!

季節限定! 【ぷるふわパンケーキ】



SEASONAL
“FULLY RIPENED” YAMANASHI WHITE PEACH!
DOME-SHAPED CHIBOUST & CHUNKY CONCASSE
- DOUBLE SAUCE OF FRENCH RED PEACH & WHITE FROMAGE -

“完熟収穫”【山梨県産】白桃使用! まんまるシブーストとごろごろコンカッセ
- 【フランス産】赤もも & まっしろフロマージュの W ソース -

1,980yen
(税込 2,178yen)



SEASONAL
PREMIER PANCAKES WITH
2025 FUKUOKA PURE HONEYCOMB
BRISÉ DE MER FERMENTED BUTTER
& LEMON CONFIT

【九州峰の子本舗】2025 年新蜜 “純果みつ” と【根釧地区産】ブリーズ・ドゥ・メール
発酵バターのホイップ - レモンコンフィ -
素材を味わう PREMIER “ぷるふわ” パンケーキ

1,880yen
(税込 2,068yen)



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)
--	---------------------------



【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』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
PLUM, BABY CROWN DAISY, ORANGE & SPANISH JAMON SERRANO -HOMEMADE ORANGE DRESSING-
自家製セミドライ
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】コ・くるみ

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ヶ月熟成
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・セルワチコ・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】

2,280yen
(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)



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・バルミジャーノ・グランド塩】

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)

【生パスタセット】 PASTA SET DRINK 付き

TODAY'S SOUP 200yen (税込 220yen)
本日のスープ
EXTRA SERVING 300yen (税込 330yen)
パスタ大盛り
*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
国産牛の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
-たっぷりバルミジャーノがけ-

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)

