



BEER



EDELPILS
エーデルピルス

世界最高峰と言われるチェコ・ザーツェのファインアロマホップだけを使用した
鮮烈で深みのある苦味と、華やかな香り。

900yen
(税込990yen)

SAPPORO
サッポロ 黒ラベル

800yen
(税込880yen)



SUNTORY
オールフリー【ノンアルコール】

650yen
(税込715yen)

SOUR

HOMEMADE LEMON SOUR
自家製レモンサワー

780yen
(税込858yen)

SHOCHU & OOLONG TEA
ウーロンハイ

680yen
(税込748yen)

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 サカパ

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)

PEACH
ピーチ

750yen
(税込825yen)

LYCHEE
ライチ

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)

TONIC
トニック

+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)

GINGER ALE
ジンジャーエール

+100yen
(税込110yen)

COCA COLA
コココーラ

+100yen
(税込110yen)

OOLONG TEA
烏龍茶

+100yen
(税込110yen)

*There is a cover charge of ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込660yen)を頂戴しております。

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

シーバスリーガル 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

900yen
(税込990yen)



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

900yen
(税込990yen)

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

900yen
(税込990yen)



DEWAR' S
ブレンデッドモルト / スコッチ

デュワーズ

800yen
(税込880yen)



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

800yen
(税込880yen)

**WEEKDAYS ONLY
HAPPY HOUR** 平日 17:00-19:00 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 ¥600yen(660yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen)を頂戴しております。

ORIGINAL COCKTAIL SEASONAL



SALTY DOG WATERMELON すいかのソルティドッグ

880yen
(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 クラフトジンのすだちトニック

880yen
(税込968yen)

【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ぐいぐい飲める。



GOLDEN PINEAPPLE MOJITO ゴールデンパイナップルモヒート

880yen
(税込968yen)

【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。

COCKTAIL



AMERICAN LEMONADE アメリカンレモネード

880yen
(税込968yen)

【自家製レモネード・赤ワイン・ソーダ】



POMERANIAN ポメラニアン

850yen
(税込935yen)

【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】



APPLE TEA COOLER アップルティークーラー

880yen
(税込968yen)

【ダージリンリキュール・アップルジュース・ジンジャーエール・レモン】



SIDER & APPLE HONEY シードルりんご蜂蜜

880yen
(税込968yen)

【ビートル・アップルジュース・蜂蜜・レモン・ライム】



ITALIAN MIMOSA イタリアンミモザ

850yen
(税込935yen)

【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】



MOJITO モヒート スタンダード

880yen
(税込968yen)

【ラム・ライム・ソーダ・ミント】



MOJITO HOMEMADE LEMONADE 自家製レモネードモヒート

880yen
(税込968yen)

【自家製レモネード・ラム・ソーダ・ミント】

*There is a cover charge of ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込660yen)を頂戴しております。

HOMEMADE SOFT DRINK

HOMEMADE LEMONADE 700yen
自家製レモネード (税込770yen)

HOMEMADE LEMONADE 800yen
VIRGIN MOJITO (税込880yen)
自家製レモネードのヴァージンモヒート

BLOOD ORANGE 700yen
LEMONADE (税込770yen)
自家製ブラッドオレンジレモネード

HOMEMADE 700yen
GINGER ALE (税込770yen)
自家製ジンジャーエール

HOMEMADE 700yen
APPLE LEMONADE (税込770yen)
自家製アップルレモネード

SOFT DRINK



SEASONAL
WATERMELON-JUICE
すいかジュース

800yen
(税込880yen)



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】 700yen
【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】 (税込770yen)

ワイナリーこだわりのぶどうジュース【赤】 700yen
【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】 (税込770yen)

SICILIAN BLOOD ORANGE 700yen
【シチリア産】ブラッドオレンジジュース (税込770yen)

APPLE 600yen
アップルジュース (税込660yen)

COCA COLA 600yen
コーラ (税込660yen)

ORANGE 600yen
オレンジジュース (税込660yen)

OOLONG TEA 600yen
烏龍茶 (税込660yen)

GRAPEFRUIT 600yen
グレープフルーツジュース (税込660yen)

PERRIER 700yen
ペリエ (税込770yen)

COFFEE

COFFEE 600yen
コーヒー HOT・ICE (税込660yen)

LATTE 700yen
カフェラテ HOT・ICE (税込770yen)

CAPPUCCINO 700yen
カプチーノ (税込770yen)

ESPRESSO 550yen
エスプレッソ (税込605yen)

TEA

DARJEELING 750yen
有機ダージリン (税込825yen)

ROSEHIP BLEND 750yen
有機ローズヒップブレンド (税込825yen)

EARL GREY 750yen
有機アールグレイ (税込825yen)

GINGER BLEND 750yen
有機ジンジャーブレンド (税込825yen)

CAMOMILE BLEND 750yen
有機カモミールブレンド (税込825yen)

ICE TEA 600yen
アイスティー (税込660yen)

*There is a cover charge of ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様600yen(税込660yen)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。

MEAT



BISTECCA BEEF ROUND

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〜)

250g 6,500yen〜(税込 7,150yen〜)

BISTECCA BEEF TENDER LOIN

LIVE! 目の前で調理!

国産牛ヒレ肉のビステッカ

180g 6,800yen〜(税込 7,480yen〜)

*TO ADD GARLIC RICE

追加ガーリックライス

600yen(税込 660yen)

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ロウ。



BEEF TALLOW GARLIC RICE

黒毛和牛牛脂のガーリックライス

1,200yen(税込 1,320yen)



GRILLED BEEF

牛肉のグリル

200g 4,800yen〜(税込 5,280yen〜)

その日、一番美味しい部位を一番美味しく。

専門店が日本全国、世界各地から厳選した牛肉をグリル。スタッフがご案内いたします。



MINCED BEEF CUTLET 2PIECE

A5 ランク黒毛和牛のメンチカツ【2個】

- プルーンのチャツネ添え -

1,600yen(税込 1,760yen)

*ADD PER PIECE

追加 1個につき

800yen(税込 960yen)

*There is a cover charge of ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.

※17:00〜 テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) 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・ベジョータ

【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・ベジョータ

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

2~3人前 1,800yen~(税込1,980yen~)

本日の前菜盛り合わせ

4人前 2,700yen~(税込2,970yen~)

5人前 4,000yen~(税込4,400yen~)



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 -

1,500yen(税込1,650yen)

たっぷりマッシュルームとルッコラのせ

*There is a cover charge of ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.

※17:00~ テーブルチャージとしてお一人様 ¥600yen(税込 ¥660yen) 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 GRILLED DUCK & MUSHROOMS

1,400yen(税込1,540yen)

-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 CORIANDER・AVOCADO・CHICKEN

FULL 1,300yen(税込1,430yen)

HALF 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 ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.
※17:00〜 テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込660yen)を頂戴しております。

ENTREE CHAUD



AJILLO SHRIMP SHERRY FLAVORED

1,300yen(税込1,420yen)

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

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)



MINCED BEEF CUTLET 2PIECE

1,600yen(税込1,760yen)

A5ランク黒毛和牛のメンチカツ【2個】-ブルーンのチャツネ添え-

*ADD PER PIECE

800yen(税込880yen)

追加 1個につき

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 ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 ¥600yen(税込 ¥660yen)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、包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。



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 ¥600yen(660yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) を頂戴しております。

HEARTH' GALETTE

INCLUDED BUCKWHEAT
ガレットは
原材料に【そば粉】を含みます



SEASONAL

**PLUM, BABY CROWN DAISY, ORANGE & 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・

1,900yen | 税込2,090yen |

【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】



**HOMEMADE MARINATED SALMON,
ARUGULA & LEMON**

1,900yen | 税込2,090yen |

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】



JAMON SERRANO & MUSHROOMS

1,900yen | 税込2,090yen |

【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・グランド塩】

*There is a cover charge of ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様600yen(税込660yen)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・セルパテコ・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】

1,800yen(税込1,980yen)



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 ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様600yen(税込660yen)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トマトのジェノベーゼ -リングイネ-

1,900yen(税込2,090yen)



SPECIALITY

LAMB RAGOUT & EGGPLANT BOLOGNESE -LINGUINE-

自家製ラムラグーととろなすのボロネーゼ -リングイネ-

2,300yen(税込2,530yen)

*There is a cover charge of ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 ¥600yen(税込 ¥660yen) 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-

2,100yen(税込2,310yen)

**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)

HOMEMADE MEAT SAUCE PASTA
国産牛の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

1,900yen(税込2,090yen)

THICK-CUT PANCETTA 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-

1,900yen(税込2,090yen)

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-

1,700yen(税込1,870yen)

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)

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 ¥600yen(¥60yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様600yen(税込660yen)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

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

季節限定! 【ぶるふわパンケーキ】

“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

季節限定! 【ぶるふわパンケーキ】

【九州蜂の子本舗】2025 年新蜜“純巣みつ”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 “ぶるふわ” パンケーキ

1,880yen

(税込2,068yen)

"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 -

1,580yen

(税込1,738yen)

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

“ぶるふわ” 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。
ランチ・カフェタイムはお席時間の都合上、最初にご注文をお願いしております。



*There is a cover charge of ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様600yen(税込660yen)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 600yen
ブレンドコーヒー (税込 660yen)
HOT・ICE

LATTE 700yen
カフェラテ (税込 770yen)
HOT・ICE

CAPPUCCINO 700yen
カプチーノ (税込 770yen)

ESPRESSO 550yen
エスプレッソ (税込 605yen)



TEA

DARJEELING 750yen
有機ダージリン (税込 825yen)

EARL GREY 750yen
有機アールグレイ (税込 825yen)

CAMOMILE BLEND 750yen
有機カモミールブレンド (税込 825yen)

ROSEHIP BLEND 750yen
有機ローズヒップブレンド (税込 825yen)

GINGER BLEND 750yen
有機ジンジャーブレンド (税込 825yen)

ICE TEA 600yen
アイスティー (税込 660yen)

*There is a cover charge of ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) を頂戴しております。