



WEEKLY LUNCH MENU

平日 11:30-15:30(L.O.14:30)

A**SALAD + SOUP + DRINK**
サラダ・スープ・ドリンク**+200yen**
(税込 220yen)**B****SALAD + DRINK**
サラダ・ドリンク**C****SOUP + DRINK**
スープ・ドリンク

【週替わり生パスタランチセット】*セット内容をお選びください

WEEKLY PASTA LUNCH SET

**EXTRA
SERVING**
パスタ大盛り**+182yen**
(税込 200yen)

1,545yen~(税込1,700yen~)

E.G.) YUZU PEPPER PEPERONCINO: GRILLED CHICKEN & LEEK, MUSHROOM

例) グリルチキンと【宮城瀬かんちゃんファーム】曲がりねぎ・キノコの柚子胡椒ペペロンチーノ

E.G.) ARABIATA: ITALIAN SALAMI & COLORFUL VEGE

例) イタリアンサラミと彩り野菜のアラビアータ

E.G.) CREAM BASE: SHRIMP & TURNIP, FRESH TOMATO

例) 海老と蕪・フレッシュトマトのクリームパスタ

【週替わりグルメミートセット】ライス or パン 付き *セット内容をお選びください

WEEKLY GOURMET MEAT SET

[RICE or BREAD] 付き

1,636yen~(税込1,800yen~)

E.G.) HERB-GRILLED CHICKEN "SAKURAHIME" -OREGANO TOMATO SAUCE-

例) 桜姫鶏のハーブグリル - オレガノトマトソース -

COMBO

E.G.) HERB-GRILLED CHICKEN "SAKURAHIME" -OREGANO TOMATO SAUCE-
& ORIGINAL FRIED CHICKEN 2P

例) 桜姫鶏のハーブグリル - オレガノトマトソース -
& オリジナルフライドチキン 2ピース

【ランチセットドリンク】

LUNCH SET DRINK

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

グレードUP!
+300yen(税込 330yen)

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 / 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



グレードUP!
+200yen(税込 220yen)

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

LATTE (HOT/ ICE)
カフェラテ (ホット / アイス)

CAPPUCCINO(HOT)
カプチーノ (ホット)



HEARTH'S
ORIGINAL DRESSING
(VEGGIE & APPLE)

セットサラダには、
自家製ドレッシング
- 香味野菜とりんご - 使用!



全てのランチセットメニュー
200yen OFF!!

次回使える
クーポン配信中▶



【ガレットランチセット】 GALETTE LUNCH SET

セット内容をお選びください。

A SALAD + SOUP + DRINK
サラダ・スープ・ドリンク

+200yen
(税込 220yen)

B SALAD + DRINK
サラダ・ドリンク

C SOUP + DRINK
スープ・ドリンク

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



『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、北海道産多摩産、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、ケランド岩塩を使用。
▷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。

INCLUDED BUCKWHEAT
ガレットは
原材料に【そば粉】を含まず



HEARTH
SHINJUKU

LINE 次回使えるクーポン配信中
全てのランチセットメニュー
200yen OFF!!



**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)



**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・ケランド塩】

2,280yen
(税込 2,508yen)



**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】

2,280yen
(税込 2,508yen)



**BELLOTA, SMOKED NUTS &
RAISIN CONFIT**

【スペイン産】最高峰 24 カ月熟成

イベリコ・ベジータ

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)



**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 DRIED TOMATO &
ONIONCONFIT 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◎

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

グレードUP!
+300yen (税込 330yen)

ALCOHOL DRINK
TODAY'S CIDER
本日のシードル

HOMEMADE JUICE
LEMONADE
自家製レモネード

SPARKLING WINE
スパークリングワイン

**BLOOD ORANGE
LEMONADE**
自家製ブラッドオレンジ
レモネード

**TODAY'S
GLASS WINE RED/WHITE**
本日のグラスワイン 赤 or 白

APPLE LEMONADE
自家製アップルレモネード

GLASS BEER
グラスビール

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 or Ice)
カフェラテ (ホット or アイス)

CAPPUCCINO (Hot)
カプチーノ (ホット)



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-

900yen
(税込 990yen)

CLASSIC PUDDING
クラシックプリン

700yen
(税込 770yen)

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)



【“ぷるふわ” パンケーキ】 “PURUFUWA” PANCAKES

WHIP BUTTER & MAPLE SYRUP
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
自家製塩キャラメルソース & バニラアイス

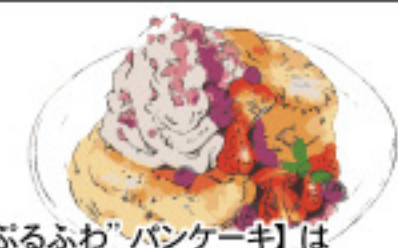
1,380yen
(税込 1,518yen)

MIXED BERRY CONFITURE
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 & 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】フランボワーズのピューレ添え-

1,580yen
(税込 1,738yen)



季節限定! 【“ぷるふわ” パンケーキ】は
別紙 **GRAND 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.

“ぷるふわ” 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、現金か PayPay でお願いしております

【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
パスタ大盛り +182yen
(税込 200yen)

A SALAD + SOUP + DRINK +200yen (税込 220yen) サラダ・スープ・ドリンク
B SALAD + DRINK サラダ・ドリンク
C SOUP + DRINK スープ・ドリンク

AMATRICIANA THICK SLICED PANCETTA & ONION 1,618yen (税込 1,780yen)
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

PUTTANESCA TUNA, BLACK OLIVES, EGGPLANT 1,618yen (税込 1,780yen)
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

POMODORO SHRIMP & CHERRY TOMATOES 1,709yen (税込 1,880yen)
ガーリックシュリンプとチェリートマトのポモドーロ

TOMATO BASE HOMEMADE MEAT SAUCE 1,709yen (税込 1,880yen)
【国産】牛ゴロゴロ自家製ミートソースパスタ

CREAM BASE SALMON & SPINACH 1,709yen (税込 1,880yen)
サーモンとほうれん草のクリームパスタ

CARBONARA THICK SLICED PANCETTA -PARMIGIANO REGGIANO- 1,709yen (税込 1,880yen)
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-

CREAM BASE MUSHROOMS CAPERS & TRUFFE OIL 1,709yen (税込 1,880yen)
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

PEPERONCINO SHRIMP, MUSHROOMS & CHERRY TOMATOES 1,618yen (税込 1,780yen)
海老・3種キノコ・チェリートマトのペペロンチーノ

PEPERONCINO KARASUMI & WHITEBAIT, KUJO-LEEK 1,618yen (税込 1,780yen)
カラスミ・釜揚げしらす・九条ネギのペペロンチーノ

WEEKLY LUNCH MENU

平日 11:30-15:30 (L.O.14:30)

【グルメミートセット】

GOURMET MEAT SET [RICE or BREAD] 付き

セット内容をお選びください。

A SALAD + SOUP + DRINK +200yen (税込 220yen) サラダ・スープ・ドリンク
B SALAD + DRINK サラダ・ドリンク
C SOUP + DRINK スープ・ドリンク

CHICKEN OVER RICE ORIENTAL STYLE 1,636yen (税込 1,800yen)
オリエンタル風チキンオーバーライス

LIMITED QUANTITY
“JAPANESE BLACK” SLICED BEEF STEAK 180g 3,300yen (税込 3,630yen)
【数量限定】 A5 ランク黒毛和牛カットステーキ
- レフォールソース・マルドンの塩添え -
300g 4,800yen (税込 5,280yen)

【サラダランチセット】

SALAD LUNCH SET [SOUP + BREAD + DRINK] 付き

ROAST BEEF SALAD -HOMEMADE DRESSING- 1,709yen (税込 1,880yen)
【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- 1,709yen (税込 1,880yen)
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・

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 900yen (税込 990yen)
- 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

MELTING BASQUE CHEESECAKE -MALDON SALT- 800yen (税込 880yen)
ほろ苦いしあわせ うっとりバスケットチーズケーキ - マルドンの塩添え -

CREMA CATALANA 800yen (税込 880yen)
クレマカタラーナ

RICH CHOCOLATE FOR CHOCOLATE LOVERS 800yen (税込 880yen)
チョコ愛好家におくる 濃厚ショコラ



【“ぷるふわ” パンケーキ】 “PURUFUWA” PANCAKES

WHIP BUTTER & MAPLE SYRUP 1,200yen (税込 1,320yen)
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

SALTED CARAMEL SAUCE 1,380yen (税込 1,518yen)
自家製塩キャラメルソース & バニラアイス

MIXED BERRY CONFITURE 1,380yen (税込 1,518yen)
自家製ミックスベリーコンフィチュール & バニラアイス

CHOCOLATE ICE CREAM & CHOCOLATE MOUSSE 1,580yen (税込 1,738yen)
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 -

● 季節限定パンケーキはランドメニューをご覧ください



HEARTH'S ORIGINAL DRESSING (VEGGIE & APPLE)
セットサラダには、
自家製ドレッシング
- 香味野菜とりんご - 使用!

次回使えるクーポン配信中!
LINE 全てのランチセットメニュー
200yen OFF!!



※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)
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

グレードUP!
+300yen (税込 330yen)

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

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

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)

