

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

GALETTE LUNCH SET

セット内容をお選びください

▶そば粉は、北海道産、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、グランダム塩を使用。
▶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】



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ーノのガレット
-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・
ハモンセラーノ・オレンジドレッシング】

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・セルバデコ・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 2,480yen (税込 2,728yen) **B SET** 2,180yen (税込 2,398yen)



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・グランダム塩】

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
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・マキアート ホット

DECAF
HOT
デカフェ 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

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 + 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 OR MINI SALADA + MAIN DISH
ドリンク + スープ OR ミニサラダ + メイン料理

TOMATO BASE
SNOW CRAB & ASPARAGUS

WEEKLY LUNCH SET

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

セット内容をお選びください

【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



LEMON PAPERONCINO
WITH WHITE SHRIMP &
TOSA SWEET PEPPERS
- LINGUINE -
白海老と土佐甘とうの
海老香るレモンペペロンチーノ
- リングイネ -

A SET 2,420yen
(税込 2,662yen)

B SET 2,120yen
(税込 2,332yen)



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 2,662yen)

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パチツ添え -

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 2,128yen
(税込 2,340yen)

B SET 1,827yen
(税込 2,009yen)



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
国産牛の
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 2,128yen
(税込 2,340yen)

B SET 1,827yen
(税込 2,009yen)



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
たっぷりキノコとケッパールの
クリームパスタ

A SET 2,200yen
(税込 2,420yen)

B SET 1,900yen
(税込 2,090yen)

OIL BASE



PEPERONCINO
KARASUMI SHIRASU &
KUJO-NEGI
カラスミ・銚子丸らす・九条ネギの
ペペロンチーノ

A SET 2,128yen
(税込 2,340yen)

B SET 1,827yen
(税込 2,009yen)

※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

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

LATTE MACCHIATO
HOT
ラテ・マキアート ホット

CAPPUCCINO
HOT
カプチーノ ホット

DECAF HOT
デカフェ 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】をのみます

【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
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】

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



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
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・マキアート ホット

DECAF
HOT
デカフェ 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



LEMON PEPERONCINO
WITH WHITE SHRIMP &
TOSA SWEET PEPPERS-LINGUINE-
白海老と土佐甘どうの
海老香るレモンペペロンチーノ
- リングイネ -

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



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



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 -

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



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
国産牛の
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 2,480yen
(税込2,728yen)
B SET 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

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ーの
クリームパスタ

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



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

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

LATTE MACCHIATO
HOT
ラテ・マキアート ホット

CAPPUCCINO
HOT
カプチーノ ホット

DECAF
HOT
デカフェ 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

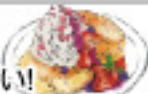
LUNCH
SPARKLING WINE
ランチスパークリングワイン

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