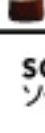


WHISKY

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	シーバズリーガル 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	800yen (税込880yen)	
	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	850yen (税込935yen)	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	850yen (税込935yen)	700yen (税込770yen)
	DEWAR'S ブレンデッドモルト / スコッチ	デュワーズ	750yen (税込825yen)	
	CANADIAN CLUB ブレンデッドモルト / カナディアン	カナディアンクラブ	750yen (税込825yen)	

SODA ソーダ	+50yen (税込55yen)	GINGER ALE ジンジャーエール	+100yen (税込110yen)
TONIC トニック	+100yen (税込110yen)	COCA COLA コカコーラ	+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)

HAPPY HOUR 平日 11:30-19:00 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 ¥550yen(605yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込605yen) を頂戴しております。

SOUR

HOMEMADE LEMON SOUR

自家製レモンサワー

自家製で漬け込んだレモンの爽やかサワー! 果肉たっぷり!

750yen

(税込 825yen)

**HAPPY
HOUR!**
650yen
(税込 715yen)

SHOCHU & OOLONG TEA

ウーロンハイ

700yen

(税込 770yen)

600yen

(税込 660yen)

SPIRITS

お好みの飲み方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)

VODKA

ABSOLUT

アブソルート

800yen

(税込 880yen)

BOMBAY SAPPHIRE

ボンベイサファイア

800yen

(税込 880yen)

PINNACLE

ピナクル

700yen

(税込 770yen)

TEQUILA

QUERVO

クエルボ シルバー

800yen

(税込 880yen)

RUM

CAPTAIN MORGAN

キャプテンモルガン

800yen

(税込 880yen)

SAUZA

サウザー シルバー

700yen

(税込 770yen)

BACARDI

バカルディ ホワイト

700yen

(税込 770yen)

LIQUEUR

お好みの飲み方をお申し付けください

CASSIS

カシス

750yen

(税込 825yen)

LYCHEE

ライチ

750yen

(税込 825yen)

PEACH

ピーチ

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)

GINGER ALE

ジンジャーエール

100yen

(税込 110yen)

TONIC

トニック

100yen

(税込 110yen)

COCA COLA

コカコーラ

100yen

(税込 110yen)

ORANGE JUICE

オレンジジュース

150yen

(税込 165yen)

OOOLONG TEA

烏龍茶

100yen

(税込 110yen)

GRAPEFRUIT JUICE

グレープフルーツジュース

150yen

(税込 165yen)

HAPPY HOUR 平日 11:30~19:00 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 ¥550yen(605yen tax included) per guest.

※17:00~ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込 605yen) を頂戴しております。

ORIGINAL COCKTAIL SEASONAL



WINE SQUASH SHINE MUSCAT

880yen
(税込968yen)

シャインマスカットのワインスカッシュ

【シャインマスカット・ウォッカ・ワインシロップ・ソーダ・カットレモン】

今が旬のふりふりのシャインマスカット、
自家製ワインシロップで作るスイート & フレッシュなスプリッツァー



DARJEELING COOLER PERSIMMON

880yen
(税込968yen)

柿コンポートの大人ダージリンクーラー

【柿コンポート・紅茶リキュール・カシス・レモン・ジンジャーエール・ミント】

味わいはレモンティーのよう。
スターアニスの風味で大人な味わいの柿と一緒に召し上がってください。



CRAFT GIN & TONIC SUDACHI

880yen
(税込968yen)

クラフトジンのすだちトニック

【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、軽やかな余韻。
思わずグイッと行きたくなる爽快感。

ORIGINAL COCKTAIL STANDARD



CRAFT GIN & TONIC GOLDEN KIWI

880yen
(税込968yen)

クラフトジンのゴールデンキウイトニック

【ゴールデンキウイ・クラフトジン・トニックウォーター】



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

830yen
(税込913yen)

シードルリンゴはちみつ

【シードル・アップルジュース・はちみつ・レモン・ライム】



POMERANIAN

830yen
(税込913yen)

ポメラニアン

【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】



MOJITO

880yen
(税込968yen)

モヒート スタンダード

【ラム・ライム・ソーダ・ミント】



MOJITO HOMEMADE LEMONADE

880yen
(税込968yen)

自家製レモネードモヒート

【自家製レモネード・ラム・ソーダ・ミント】

ORIGINAL MOCKTAIL SEASONAL



ALC.
0.00%
0.000%

VIRGIN WINE SQUASH SHINE MUSCAT

800yen
(税込880yen)

シャインマスカットのヴァージンワインスカッシュ

【シャインマスカット・ワインシロップ・ソーダ・カットレモン】

*There is a cover charge of ¥550yen(¥605yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様¥550yen(税込¥605yen)を頂戴しております。

HOME MADE SOFT DRINK

HOMEMADE LEMONADE

自家製レモネード

700yen

(税込770yen)

BLOOD ORANGE LEMONADE

自家製ブラッドオレンジレモネード

700yen

(税込770yen)

HOMEMADE APPLE LEMONADE

自家製アップルレモネード

700yen

(税込770yen)

HOMEMADE LEMONADE

VIRGIN MOJITO

自家製レモネードのヴァージンモヒート

800yen

(税込880yen)

HOMEMADE GINGER ALE

自家製ジンジャーエール

700yen

(税込770yen)



SOFT DRINK



長野県
塩尻

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】

【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】

700yen

(税込770yen)

ワイナリーこだわりのぶどうジュース【赤】

【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】

700yen

(税込770yen)

SICILIAN BLOOD ORANGE

【シチリア産】ブラッドオレンジジュース

700yen

(税込770yen)

ORANGE

オレンジジュース

600yen

(税込660yen)

GRAPEFRUIT

グレープフルーツジュース

600yen

(税込660yen)

APPLE

アップルジュース

600yen

(税込660yen)

COCA COLA

コーラ

600yen

(税込660yen)

OOLONG TEA

烏龍茶

600yen

(税込660yen)

PERRIER

ペリエ

700yen

(税込770yen)



KIRIN GREENS FREE

グリーンズフリー【ノンアルコール】

780yen

(税込858yen)

**HAPPY
HOUR!**
680yen
(税込748yen)

HAPPY HOUR 平日 11:30-19:00 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 ¥550yen(605yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様550yen(税込605yen)を頂戴しております。

COFFEE

ESPRESSO

エスプレッソ

550yen (税込 605yen)

CAPPUCCINO

カプチーノ

700yen (税込 770yen)

LATTE

カフェラテ HOT・ICE

700yen (税込 770yen)

COFFEE

ブレンドコーヒー HOT・ICE

600yen (税込 660yen)



TEA

DARJEELING

有機ダージリン

750yen (税込 825yen)

EARL GREY

有機アールグレイ

750yen (税込 825yen)

CAMOMILE BLEND

有機カモミールブレンド

750yen (税込 825yen)

ROSEHIP BLEND

有機ローズヒップブレンド

750yen (税込 825yen)

GINGER BLEND

有機ジンジャーブレンド

750yen (税込 825yen)

ICE TEA

アイ스티ー

600yen (税込 660yen)

*There is a cover charge of ¥550yen(605yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込 605yen) 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。

H

HEARTH

SMOKED BEEF & BUTTER

180g 4,800yen (税別・送料別)

MEAT



BISTECCA

180g 4,800yen (税込5,280yen)

LIVE! 目の前で調理!

黒毛和牛 A5 うちもも肉のビステッカ

* オプション **GARLIC RICE**

600yen (税込660yen)

追加ガーリックライス

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方。



WAGYU TALLOW GARLIC RICE

1,200yen (税込1,320yen)

黒毛和牛牛脂のガーリックライス



GRILL JAPANESE BEEF RUMP -REHOLE SAUCE-

3,500yen (税込3,850yen)

瞬間スモークを目の前で!

国産牛ランプのグリル -レフォールソース-

ランプは柔らかく、赤身ならではの深い旨みをじっくりと堪能できる部位です。
立ちのぼる香ばしい香りと、しっとりとした肉の旨味をぜひお楽しみください



GRILL LAMB WITH SPICES -BASIL & OLIVE SAUCE-

スパイス香る仔羊のグリル
-バジルとオリーブのソース-

特製調製オイルと数種類のスパイスでじっくりマリネ

2,800yen (税込3,080yen)

[YONEZAWABUTA] CONFIED WITH -REHOLE SAUCE-

2,300yen (税込2,530yen)

しっとりジューシー 山形県産米澤豚コンフィのグリル -レフォールソース-

*There is a cover charge of ¥550yen(605yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様550yen(税込605yen)を頂戴しております。

ENTREE FROIDE



BELLOTA & SPANISH JAMON SERRANO PLATTER

【スペイン産】最高峰 24ヶ月熟成 イベリコ・ペジョータ

1,600yen(税込1,760yen)

【スペイン産】18ヶ月熟成 味わいとコク ハモンセラノ

生ハム盛り合わせ

BELLOTA

1,900yen(税込2,090yen)

【スペイン産】最高峰 24ヶ月熟成 イベリコ・ペジョータ

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



ROAST BEEF CARPACCIO, WITH MUSHROOM AND SPINACH

1,500yen(税込1,650yen)

国産黒毛和牛ローストビーフ -カルパッチョ仕立て-

たっぷりマッシュルームとルッコラのせ



ITALIAN BURRATA CHEESE & FRUIT TOMATO WITH JAMON SERRANO

2,400yen(税込2,640yen)

【イタリア産】ブッラータチーズとフルーツトマト

【スペイン産】18ヶ月熟成 ハモンセラノのせ

ITALIAN BURRATA CHEESE & FRUIT TOMATO

1,800yen(税込1,980yen)

【イタリア産】ブッラータチーズとフルーツトマト

*There is a cover charge of ¥550yen(605yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様550yen(税込605yen)を頂戴しております。



SEASONAL CARPACCIO

季節の鮮魚と食材のカルパッチョ

1,100yen〜(税込1,210yen〜)



DRIED FRUIT HONEY CHEESE

大人のブリュレ仕立てのハニーチーズ 〜ドライフルーツ入り〜

700yen(税込770yen)



CREAM CHEESE & IBURI GAKKO SMOKY POTATO SALAD

クリームチーズといぶりがっこのスモーキーポテトサラダ

700yen(税込770yen)

PICKLES 600yen(税込660yen)

ピクルス

SMOKED MIX NUTS 600yen(税込660yen)

スモーク Mix ナッツ

SALAD

GOURMET SALAD

1,400yen(税込1,540yen)

GRILLED DUCK & MUSHROOMS

-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

FULL 1,300yen(税込1,430yen)

CORIANDER・AVOCADO・CHICKEN

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 ¥550yen(605yen tax included) per guest.

※17:00〜 テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込605yen) を頂戴しております。

ENTREE CHAUD



AJILLO SHRIMP SHERRY FLAVORED 1,300yen (税込1,430yen)

海老の香ばしき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)



GALETTE SPRING ROLLS 800yen (税込880yen)

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

FRIED CHICKEN 4PC -SWEET CHILI SAUCE- 800yen (税込880yen)

12種スパイス&ハーブ Mix サクッと フライドチキン 4PC
-スウィートチリソース-



SHIRASU OF ANCHOVY CABBAGE 780yen (税込858yen)

釜揚げしらすのアンチョビキャベツ

CRISP! FRENCH FRIES 900yen (税込990yen)

トリュフ香る カリッと フライドポテト

*There is a cover charge of ¥550yen(605yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様550yen(税込605yen)を頂戴しております。

ORIGINAL GALETTE TAPAS

GALETTE = BUCKWHEAT CREPE



ガレットは、そば粉のクレープ。
自慢の焼き立てガレットを使用した、
オリジナルスタイルのおつまみをご用意しています。



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)



[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
自家製セミドライマトの
マルゲリータ風 おつまみガレット

980yen(税込1,078yen)



HEARTH のガレット生地材料は、「そば粉」「グラントの塩」「水」だけ。

そば粉は、そば作りに最適な地、北海道多摩産の北早生(きたわせ)種のそば粉を100%使用。

HEARTH オリジナルブレンドのそば粉は、そば本来の香りを先ごと感じられる「焼きぐるみ製法」。
さらに風味を保つため低回転の石臼で丁寧に挽いています。

フランスから直輸入したガレット専用の鉄板で高温で焼き上げることで、
「パリッ」「もちっ」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。



*There is a cover charge of ¥550yen(¥605yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込605yen) を頂戴しております。

HEARTH'S GALETTE

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



SEASONAL

**YAMANASHI SHINE MUSCAT & KYOHO GRAPES, JAMON SERRANO
-BLUE CHEESE WHIPPED BUTTER & PURE HONEYCOMB-**

【山梨県産】シャインマスカットと巨峰、18ヶ月熟成ハモンセラノのガレット

-ブルーチーズホイップバターと【九州蜂の子本舗】巣蜜のせ-

1,980yen(税込2,178yen)

【卵・グリエールチーズ・シャインマスカット・巨峰・ハモンセラノ・ブルーチーズホイップバター
・巣蜜・セルパチコ・くるみ・はちみつ・マルドン塩・ピンクペッパー】



**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・グラント産】

*There is a cover charge of ¥550yen(605yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込605yen)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・セルバチコ・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 ¥550yen(605yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様550yen(税込605yen)を頂戴しております。

FEAST PASTA

ハースのご馳走パスタ



SEASONAL

RICH CREAM PASTA

AROMATIC MUSHROOM "DUXELLES" & TRUFFLE SCENT

香り立つ芳醇きのこ“デュクセル”の
トリュフ香る 濃厚リッチ クリームパスタ

2,000yen(税込2,200yen)



SEASONAL

BISQUE CREAM PASTA SHRIMP & SNOWCRAB

海老とズワイガニのビスククリームパスタ

2,100yen(税込2,310yen)



SPECIALITY

PEPERONCINO JAMON SERRANO RAGOUT

-JAMON SERRANO & ARUGULA-

生ハムラゲのペペロンチーノ

-【スペイン産】18ヶ月熟成ハモンセラノとセルバチコ-

1,800yen(税込1,980yen)

*There is a cover charge of ¥550yen(605yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込 605yen) 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-

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

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
ツナと揚げナスのプッタネスカ

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-

1,900yen(税込2,090yen)

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 -

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 ¥550yen(605yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様550yen(税込605yen)を頂戴しております。

DESSERT



CLASSIC PUDDING WITH VANILLA ICE CREAM 880yen
-OVERFLOWING SALTED CARAMEL SAUCE- (税込 968yen)

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-

CLASSIC PUDDING
クラシックプリン

700yen
(税込 770yen)



BITTERSWEET HAPPINESS 800yen
MELTING BASQUE CHEESECAKE -MALDON SALT- (税込 880yen)

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-



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)

*There is a cover charge of ¥550yen(605yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込 605yen) を頂戴しております。

COFFEE

ESPRESSO エスプレッソ	550yen (税込 605yen)
CAPPUCCINO カプチーノ	700yen (税込 770yen)
LATTE カフェラテ HOT・ICE	700yen (税込 770yen)
COFFEE ブレンドコーヒー HOT・ICE	600yen (税込 660yen)



TEA

DARJEELING 有機ダージリン	750yen (税込 825yen)
EARL GREY 有機アール 그레이	750yen (税込 825yen)
CAMOMILE BLEND 有機カモミールブレンド	750yen (税込 825yen)
ROSEHIP BLEND 有機ローズヒップブレンド	750yen (税込 825yen)
GINGER BLEND 有機ジンジャーブレンド	750yen (税込 825yen)
ICE TEA アイ스티ー	600yen (税込 660yen)