



【“ぷるふわ”パンケーキ】
“PURUFUWA” PANCAKE

16:00

TODAY'S SOUP
本日スープ

+200yen
(税込 208yen)

季節限定！【ぷるふわパンケーキ】



SEASONAL
BELLE HÉLÈNE-STYLE
POACHED WHOLE PEAR WITH RICH DARK CHOCOLATE SAUCE
-BITTER CHOCOLATE MOUSSE & SALTED PISTACHIO CRUMBLE-

丸ごと洋梨のしめしめコンポートと
ほろ苦大人ショコラソースのベル・エレーヌ仕立て
-ビターショコラムース・ソルティピスタチオクランブル-

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・グラント岩塩)

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)



DESSERT GALETTE 【デザートガレット】

【そば粉】
100%

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、
「【北海道産小麦】北早稲種そば粉 100%」「グラント岩塩」「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)



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)

CAPPUCCINO
カプチーノ 780yen
(税込 858yen)

LATTE
カフェラテ 780yen
(税込 858yen)

COFFEE
ブレンドコーヒー 680yen
(税込 748yen)

DARJEELING
有機ダージリン 800yen
(税込 880yen)

EARL GREY
有機アールグレイ 800yen
(税込 880yen)

CAMOMILE BLEND
有機カモミールブレンド 800yen
(税込 880yen)

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・ブドウ、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)

GRAPEFRUIT
グレープフルーツジュース 680yen
(税込 748yen)

APPLE
アップルジュース 680yen
(税込 748yen)

COCA COLA
コーラ 680yen
(税込 748yen)

OOLONG TEA
烏龍茶 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



【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。

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
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
【九州産の子本舗】巣蜜のせ-

【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・セルバチコ・くるみ
・はちみつ・マルドン塩・ピンクペッパー】

2,560yen
(税込 2,816yen)



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)



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・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・セルバチコ・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 & 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) **EXTRA SERVING** 300yen (税込 330yen)
本日のスープ 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)



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

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)

