

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 -



<b>A SET</b> 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>B SET</b> DRINK + ドリンク +	SOUP OR MINI SALADA + MAIN DISH スープ OR ミニサラダ + メイン料理

## WEEKLY LUNCH SET

セット内容をお選びください

EXTRA SERVING +181yen (税込209yen)  
パスタ大盛り

### 【WEEKLY PASTA SET; 週替わり生パスタセット】

E.G.) BASIL CREAM BASE;  
SALMON & PLENTY OF MUSHROOMS  
- LINGUINE -

例) サーモンとたっぷりキノコのバジルクリームパスタ  
- リングイネ -

**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.) [100%] BEEF HAMBURG STEAK WITH CHEESE  
- DEMI-GLACE SAUCE -  
WITH RICE

例) 100% 牛肉ハンバーグチーズ焼き  
- デミグラスソース -  
ライス付き

**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 (税込209yen)  
パスタ大盛り

### FEAST PASTA ; ハースのご馳走パスタ

RICH CREAM PASTA AROMATIC MUSHROOM "DUXELLES" & TRUFFLE SCENT 香り立つ芳醇きのこ“デュクセル”の ドリュフ香る濃厚リッチクリームパスタ	<p><b>A SET</b> 2,520yen (税込2,772yen)</p> <p><b>B SET</b> 2,220yen (税込2,442yen)</p>	BISQUE CREAM PASTA SHRIMP & SNOWCRAB 海老とズワイガニの ビスククリームパスタ	<p><b>A SET</b> 2,620yen (税込2,882yen)</p> <p><b>B SET</b> 2,320yen (税込2,552yen)</p>	PEPERONCINO PROSCIUTTO RAGOUT - JAMON SERRANO & ARUGULA - 生ハムラグーのペペロンチーノ - ハモンセラールとセルパ仔添え -	<p><b>A SET</b> 2,320yen (税込2,552yen)</p> <p><b>B SET</b> 2,020yen (税込2,222yen)</p>
--	---	--	---	---	---

#### 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	<p><b>A SET</b> 2,128yen (税込2,340yen)</p> <p><b>B SET</b> 1,827yen (税込2,009yen)</p>	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	<p><b>A SET</b> 1,937yen (税込2,130yen)</p> <p><b>B SET</b> 1,636yen (税込1,800yen)</p>	HOMEMADE MEAT SAUCE 国産牛の 自家製ミートソースパスタ	<p><b>A SET</b> 2,100yen (税込2,310yen)</p> <p><b>B SET</b> 1,800yen (税込1,980yen)</p>	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	<p><b>A SET</b> 1,937yen (税込2,130yen)</p> <p><b>B SET</b> 1,636yen (税込1,800yen)</p>
---	---	--	---	---	---	--	---

#### 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 -	<p><b>A SET</b> 2,128yen (税込2,340yen)</p> <p><b>B SET</b> 1,827yen (税込2,009yen)</p>	CREAM BASE SALMON & SPINACH サーモンとほうれん草の クリームパスタ	<p><b>A SET</b> 1,937yen (税込2,130yen)</p> <p><b>B SET</b> 1,636yen (税込1,800yen)</p>	MUSHROOMS CAPERS & TRUFFLE OIL ドリュフ香る たっふりキノコとケッパーの クリームパスタ	<p><b>A SET</b> 2,200yen (税込2,420yen)</p> <p><b>B SET</b> 1,900yen (税込2,090yen)</p>	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	<p><b>A SET</b> 2,128yen (税込2,340yen)</p> <p><b>B SET</b> 1,827yen (税込2,009yen)</p>
--	---	--	---	---	---	--	---

#### 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

GRAPEFRUIT JUICE  
グレープフルーツジュース

TEA HOT/ICE  
紅茶 ホット or アイス

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  
TODAYS CIDER  
本日のシードル

LUNCH GLASS BEER  
ランチグラスビール

LUNCH GLASS WINE RED/WHITE  
ランチグラスワイン 赤 or 白

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 ドリンク + SOUP スープ + **OR** **OR** + MAIN DISH メイン料理

APPEZIZER ASSORTED 前菜盛り合わせ

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-

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-

**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

## 【チーズフォンデュセット】 CHEESE FONDUE SET

セット内容をお選びください

CLASIC CHEESE FONDUE  
クラシックチーズフォンデュ

**A SET** 2,880yen (税込3,168yen)  
**B SET** 2,580yen (税込2,838yen)

TRUFFLE CHEESE FONDUE  
トリュフチーズフォンデュ

**A SET** 3,080yen (税込3,388yen)  
**B SET** 2,780yen (税込3,058yen)



## 【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

▶そば粉は、北海道産産度産、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、ゲランド岩塩を使用。  
▶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。

『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』の食感をお楽しみいただけます。

INCLUDED BUCKWHEAT  
原材料に【そば粉】



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】果蜜のせ-

【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・果蜜・セルバチコ・くるみ・はちみつ・マルドン塩・ピンクペッパー】

**A SET** 2,860yen (税込3,146yen) **B SET** 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】

**A SET** 2,680yen (税込2,948yen) **B SET** 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・ゲランド塩】

**A SET** 2,580yen (税込2,838yen) **B SET** 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】

**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 ヵ月熟成イベリコ・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)



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)



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】

**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)

## 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  
TODAYS 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でお支払いしております

# HOLIDAY LUNCH MENU

**A** OR **B** 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  
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

【チーズフォンデュセット】

## CHEESE FONDUE SET

セット内容をお選びください

CLASIC CHEESE FONDUE  
クラシックチーズフォンデュ

**A** 2,880yen  
(税込3,168yen)  
**B** 2,580yen  
(税込2,838yen)

TRUFFLE CHEESE FONDUE  
トリュフチーズフォンデュ

**A** 3,080yen  
(税込3,388yen)  
**B** 2,780yen  
(税込3,058yen)



【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 (税込220yen)

FEAST PASTA ; ハースのご馳走パスタ



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

**A** 2,900yen  
(税込3,190yen)  
**B** 2,600yen  
(税込2,860yen)



BISQUE CREAM PASTA  
SHRIMP & SNOWCRAB  
海老とズワイガニのビススクリームパスタ

**A** 3,000yen  
(税込3,300yen)  
**B** 2,700yen  
(税込2,970yen)



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バチコ添え -

**A** 2,700yen  
(税込2,970yen)  
**B** 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** 2,480yen  
(税込2,728yen)  
**B** 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** 2,380yen  
(税込2,618yen)  
**B** 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** 2,480yen  
(税込2,728yen)  
**B** 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** 2,280yen  
(税込2,508yen)  
**B** 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ナ-

**A** 2,480yen  
(税込2,728yen)  
**B** 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** 2,380yen  
(税込2,618yen)  
**B** 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** 2,580yen  
(税込2,838yen)  
**B** 2,280yen  
(税込2,508yen)

### OIL BASE



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

※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  
TODAYS 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。



**A SET** DRINK + SOUP + **OR** **OR** + **MAIN DISH**

ドリンク + スープ + **OR** **OR** + メイン料理

**APPEZIZER ASSORTED**  
前菜盛り合わせ

**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-

**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-

**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】を食みます

## 【ガレットランチセット】 GALETTE LUNCH SET

▶そば粉は、北海道多度志産、北平福種を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な、グランド岩塩を使用。  
▶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。

『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**  
**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-

【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・セルバテコ・くるみ・はちみつ・マルドロン塩・ピンクペッパー】

**A SET** 2,860yen (税込3,146yen) **B SET** 2,560yen (税込2,816yen)



**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・セルバテコ・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・グランド塩】

**A SET** 2,580yen (税込2,838yen) **B SET** 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】

**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  
**GRAPEFRUIT JUICE** グレープフルーツジュース  
**TEA** HOT/ICE 紅茶 ホット or アイス  
**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**  
**TODAYS CIDER** 本日のシードル  
**LUNCH GLASS BEER** ランチグラスビール  
**LUNCH GLASS WINE** RED/WHITE ランチグラスワイン 赤 or 白  
**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 でお支払いしております