

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 / スコット

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 / スコット

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 / スコット

ボウモア 12 年

1,400yen
(税込1,540yen)



THE GLENGRANT
シングルモルト / スコット

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 / スコット

シーバスリーガル 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 / スコット

グレンキンチー 12 年

1,200yen
(税込1,320yen)



MAKERS 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 / スコット

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 / スコット

デュワーズ

750yen
(税込825yen)



CANADIANCLUB
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 ¥580yen(¥638yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)を頂戴しております。

SPECIAL SOUR SEASONAL

農薬・ワックス・防腐剤
ポストハーベストフリー



GREEN
LEMON

ICHIEEN FARM GREEN LEMON SOUR

【いちえん農場】の旬摘みグリーンレモンサワー

850yen
(税込935yen)

高知県・四万十川の河口に広がる温暖な地、いちえん農場で
無農薬で丁寧に育てられたグリーンレモンを使用。

11月は瑞々しい緑、12月にかけてゆっくりと黄金色へと熟していくー

今しか味わえない“緑玉のフレッシュさ”を閉じ込めた、旬の香り溢れる一杯です。

HAPPY
HOUR!
750yen
(税込825yen)

SOUR

SHOCHU & OOLONG TEA

ウーロンハイ

700yen
(税込770yen)

HAPPY
HOUR!
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)

OOLONG 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 ¥580yen(¥638yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)を頂戴しております。

ORIGINAL COCKTAIL SEASONAL



GRILLED APPLE TEA COOLER

焼き林檎のアップルティークーラー

【焼き林檎・ティフィン・りんごジュース・ジンジャーエール・レモン】

丸ごとオープンで焼いたりんごをたっぷり、
焼いて甘さが引き立った旬のりんごと、紅茶リキュールの相性 GOOD！

880yen

(税込968yen)



CRAFT GIN & TONIC YUZU

クラフトジンのゆずトニック

【ゆず・クラフトジン・トニックウォーター】

ジャパニーズクラフトジンと柚子の香りで、
ジントニックのイメージが変わる！

880yen

(税込968yen)



GRILLED APPLE WINE HIGHBALL

焼き林檎のアップルワインハイボール

【焼き林檎・アップルワイン・ソーダ・カットレモン】

焼いて甘さが引き立った旬の林檎と、
林檎のワインにリンゴブランデーを加え熟成させたアップルワインが深い余韻のある味わい！

880yen

(税込968yen)

ORIGINAL COCKTAIL STANDARD



CRAFT GIN & TONIC GOLDEN KIWI

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】

880yen

(税込968yen)



APPLE TEA COOLER

アップルティークーラー

【ダーズリシリキュール・アップルジュース・ジンジャーエール・レモン】

880yen

(税込968yen)



SIDER & APPLE HONEY

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】

830yen

(税込913yen)



POMERANIAN

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】

830yen

(税込913yen)



MOJITO

モヒート スタンダード

【ラム・ライム・ソーダ・ミント】

880yen

(税込968yen)



SEASONAL

MOJITO

HOMEMADE GREEN LEMONADE

【いちえん農場】の旬摘みグリーンレモン使用！

自家製グリーンレモネードモヒート

【グリーンレモン・旬摘みグリーンレモネード・ラム・ソーダ・ミント】

980yen

(税込1,078yen)



農薬・ワックス・防腐剤
ホストハーベストフリー

ORIGINAL MOCKTAIL SEASONAL

ALC. 0.00%



GRILLED APPLE VIRGIN TEA COOLER

焼き林檎のヴァージンアップルティークーラー

【焼き林檎・紅茶シロップ・りんごジュース・ジンジャーエール・レモン】

800yen

(税込880yen)



LEMONADE YUZU TONIC

ゆず香るレモネードゆずトニック

【ゆず・自家製レモネード・トニックウォーター】

800yen

(税込880yen)

*There is a cover charge of ¥580yen(¥638yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)を頂戴しております。

HOME MADE SOFT DRINK

GREEN LEMON 農薬・ワックス・防腐剤
ポストハーベストフリー

SEASONAL

GREEN LEMON

[ICHIEEN FARM] GREEN LEMONADE

【いちえん農場】の旬摘みグリーンレモネード

800yen

(税込880yen)

SEASONAL

GREEN LEMON

BLOOD ORANGE GREE LEMONADE

【いちえん農場】の旬摘みグリーンレモン使用!
自家製ブラッドオレンジレモネード

800yen

(税込880yen)

SEASONAL

GREEN LEMON

APPLE GREEN LEMONADE

【いちえん農場】の旬摘みグリーンレモン使用!
自家製アップルレモネード

800yen

(税込880yen)

SEASONAL

GREEN LEMON

GREEN LEMONADE VIRGIN MOJITO

【いちえん農場】の旬摘みグリーンレモン使用!
自家製レモネードのヴァージンモヒート

900yen

(税込990yen)

HOMEMADE GINGER ALE

自家製ジンジャーエール

700yen

(税込770yen)



SOFT DRINK



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)

0.00%
calorie

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 ¥580yen(638yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)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 ¥580yen(638yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)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 GRILL & SALETTE

180g 4,800yen (税別)

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 ¥580yen(¥638yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)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・ベジョータ

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・ベジョータ

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 ¥580yen(¥638yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)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

M size 1,300yen(税込1,430yen)

CORIANDER・AVOCADO・CHICKEN

S size 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 ¥580yen(¥638yen tax included) per guest.

※17:00〜 テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)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

-スイートチリソース-



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 ¥580yen(638yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)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

800yen (税込880yen)



[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 ¥580yen (¥638yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen (税込638yen) 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

DUCK CONFIT & ROASTED PEAR

HEARTH ORIGINAL DUKKAH SPICES - RASPBERRY GASTRIQUE

鴨のコンフィと洋梨のロースト

HEARTH 特製デュカスパイスのガレット - ラズベリーガストリック 1,880yen (税込2,068yen)

【卵・グリエールチーズ・洋梨のバターロースト・鴨のコンフィ・HEARTH 特製デュカスパイス・洋梨ジャム・ラズベリーガストリック・セルバチコ・ピンクペッパー・ブラックペッパー】



SEASONAL

TRUFFLE-SCENTED HOMEMADE MARINATED SALMON & CHAMPIGNON CREAM

トリュフ香る 自家製サーモンマリネと
シャンピニオンクリームのガレット

1,980yen (税込2,178yen)

【卵・グリエールチーズ・サーモンマリネ・マッシュルーム・赤玉ねぎ・きのこクリームソース・パルミジャーノ・トリュフオイル】



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

1,900yen (税込2,090yen)

【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・パルミジャーノ・グランド塩】

*There is a cover charge of ¥580yen(638yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)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】

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・モッツアレラ・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 ¥580yen(¥638yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)を頂戴しております。



HEARTH'S CHEESE FONDUE

期間限定【10月～3月】

ハースのチーズフォンデュ

本場スイス産のグリュエールチーズを使用し白ツインヤブレンダー、香辛料などを独自に配合し作り上げています

まろやかな口当たりとやさしい香りに仕上げたチーズフォンデュは、オープン以来大人気

「最後の一口まで美味しく」

改良を重ねたどり着いた自信作のクラシックチーズフォンデュ



CHEESE FONDUE *OCTOVER - MARCH ONLY

CLASSIC CHEESE FONDUE

2,900yen(税込3,190yen)

クラシックチーズフォンデュ

【具材：季節の野菜・パン】

TRUFFLE CHEESE FONDUE

3,200yen(税込3,520yen)

トリュフ チーズフォンデュ

【具材：季節の野菜・パン】

SAUSAGE

300yen(税込330yen)

ソーセージ

REFILL BREAD

200yen(税込220yen)

おかわりパン

*There is a cover charge of ¥580yen(638yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)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-

生ハムラガーのペペロンチーノ

-【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 ¥580yen(638yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)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 ¥580yen(¥638yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)を頂戴しております。

SEASONAL

SPECIAL DESSERT

季節限定!

スペシャルデザート



SEASONAL

CHESTNUT & CASSIS MONT BLANC TART WITH RICH PRALINE FLAVOR

季節限定デザート!

プラリネのコク広がる

栗とカシスのモンブランタルト -渋皮栗煮のせ-

950yen

(税込1,045yen)

濃厚プラリネをたっぷり練り込んだ栗のムースに、栗のほっくりとした食感も楽しめる今だけのタルト。カシスの酸味が濃厚なクリームを爽やかにまとめ、秋の HEARTH にふさわしい大人のモンブラン。

DESSERT



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-

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)

*There is a cover charge of ¥580yen(¥638yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)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)