

【生パスタランチセット】
PASTA LUNCH SET
SALAD + DRINK 付き

TODAYS SOUP
本日のスープ
*スタッフまでお気軽にお尋ねください!

EXTRA SERVING
パスタ大盛り
+182yen
(税込190yen)

平日11:30-15:00(L.O.15:00)
WEEKLY LUNCH

H
HEARTH
GRILLED MEAT & SALAD

ポイントカードGET
次回使えるクーポン
200yen OFF!!
GET

WEEKLY PASTA ; 週替わり生パスタ 1,727yen
(税込1,900yen)

E.G.) **CREAM BASE**
HOUSEMADE SAUSAGE & SPINACH
例) 自家製サルシッチャ・ほうれん草のクリームソースパスタ

FEAST PASTA ; ハースのご馳走パスタ



TOMATO BASE

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 1,727yen
(税込1,900yen)

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 1,727yen
(税込1,900yen)

POMODORO SHRIMP & CHERRY TOMATO
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)

HOUSEMADE MEAT SAUCE
国産牛の自家製ミートソースパスタ 1,910yen
(税込2,100yen)

CREAM BASE

SALMON & SPINACH
サーモンとほうれん草のクリームパスタ 1,727yen
(税込1,900yen)

CARBONARA
THICK SLICED PANCETTA -PARMIGIANO REGGIANO-
厚切りパンチェッタのカルボナーラ -たっぷりパルミジャーノがけ- 1,800yen
(税込1,980yen)

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 1,910yen
(税込2,100yen)

OIL BASE

PEPERONCINO
SHRIMP, MUSHROOMS & CHERRY TOMATOES
海老・3種キノコ・チェリートマトのペペロンチーノ 1,727yen
(税込1,900yen)

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- 1,727yen
(税込1,900yen)

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)

【グリルミートランチセット】
GRILLED MEAT SET
SALAD + [RICE or BREAD] + DRINK 付き

※ご飯かパン、好きな方をお選びください

[100%BEEF] HAMBURG STEAK 220g
【牛100%!!】超粗挽き自家製ジューシーハンバーグ
-デミグラスソース- 1,818yen
(税込2,000yen)

"OMUGISHIAGE SANGENTON"
GRILLED PORK SHOULDER LOIN 180g
-CHALIAPIN SAUCE- 1,727yen
(税込1,900yen)

【大麦仕上げ三元豚】の肩ロースグリル
-シャリアピンソース-

"SATSUMA JUNZENDORI"
GRILLED HERB CHICKEN 200g -TOMATO BASIL SAUCE-
【さつま純然鶏】のハーブグリル
-トマトバジルソース- 1,727yen
(税込1,900yen)

GRILLED COMBO
【100%BEEF】HAMBURG STEAK 220g
& FRIED CHICKEN 2P
【牛100%!!】
超粗挽き自家製ジューシーハンバーグ
& オリジナルフライドチキン2ピース 2,163yen
(税込2,380yen)

GRILLED COMBO
【100%BEEF】HAMBURG STEAK 220g
& CHICKEN HERB GRILL 100g
【牛100%!!】
超粗挽き自家製ジューシーハンバーグ
& チキンハーブグリル 2,163yen
(税込2,380yen)

【サラダランチセット】
SALAD LUNCH SET
SOUP + BREAD + DRINK 付き

ROAST BEEF SALAD -ORIGINAL DRESSING- 1,727yen
(税込1,900yen)
【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・香味野菜とりんご・

GRILLED DUCK & MUSHROOMS SALAD 1,727yen
(税込1,900yen)
-ORIGINAL 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・

※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/アイス]

TEA [HOT/ICE]
紅茶 [ホット/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!
+350yen(税込385yen)

ALCOHOLIC BEVERAGES

TODAY'S CIDER
本日のシードル

SPARKLING WINE
スパークリングワイン

TODAYS GLASS WINE [RED/WHITE]
本日のグラスワイン
[赤/白]

GLASS BEER
グラスビール

GINGER ALE
自家製ジンジャーエール

HOT DRINK

HOT LEMONADE
自家製ホットレモネード

HOUSEMADE JUICE

農産・ワックス・防腐剤
ポストハーベストフリー

SEASONAL [ICHIEEN FARM]
GREEN LEMONADE
【いちえん農場】の
旬摘みグリーンレモネード

SEASONAL BLOOD ORANGE
GREEN 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

SEASONAL 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

HOT GINGER
自家製ホットジンジャー

グレードUP!
+250yen(税込275yen)

LATTE [HOT/ICE]
カフェラテ [ホット/アイス]

CAPPUCCINO [HOT]
カプチーノ [ホット]

【“ぶるふわ”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.

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

平日11:30-15:00(L.O.15:00)
WEEKLY LUNCH



【ガレットランチセット】
GALETTE LUNCH SET
SOUP + DRINK 付き

HEARTH'S ORIGINAL DRESSING
[APPLE & VEGGIE]
LUNCH SALAD
ミニランチサラダ +200yen
(税込229yen)



『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。
▷そば粉は、北海道産産、北早稲種を100%使用。蕎麦本来の香りを感ぜられる、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。



原材料に【そば粉】 INCLUDED BUCKWHEAT アレルギー等、ご不安な食材がございましたらスタッフまでお声がけくださいませ



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 特製デカスパイスのガレット
- ラズベリーガストリック -
【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】

2,460yen
(税込2,706yen)



SEASONAL
TRUFFLE-SCENTED
HOUSEMADE MARINATED SALMON &
CHAMPHIGNON 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
【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】

2,560yen
(税込2,816yen)



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・パルミジャーノ・ゲランド塩】

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 ヵ月熟成イベリコ・ペジョータ
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】

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・香辛バター・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)



HOUSEMADE DRIED TOMATO &
ONIONCIDER 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】

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)

※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/アイス]
TEA [HOT/ICE]
紅茶 [ホット/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!
+350yen(税込385yen)

HOUSEMADE JUICE

ALCOHOLIC BEVERAGES
TODAY'S CIDER
本日のシードル
SPARKLING WINE
スパークリングワイン
SEASONAL
【ICHEN FARM】
GREEN LEMONADE
【いちえん農場】の
旬摘みグリーンレモネード

TODAYS
GLASS WINE
[RED/WHITE]
本日のグラスワイン
[赤/白]
GLASS BEER
グラスビール
SEASONAL
BLOOD ORANGE
GREEN 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

HOUSEMADE JUICE
GINGER ALE
自家製ジンジャーエール
HOT DRINK
HOT LEMONADE
自家製ホットレモネード
SEASONAL
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

HOT GINGER
自家製ホットジンジャー

グレードUP!
+250yen(税込275yen)

LATTE [HOT/ICE]
カフェラテ [ホット/アイス]
CAPPUCCINO[HOT]
カプチーノ [ホット]

【“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.
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

WEEKEND LUNCH

H HEARTH
SMOKED GRILL & SALETTE

土日祝11:00-15:00(L.O.15:00)

【グリルミートセット】

GRILLED MEAT SET

SALAD + [RICE or BREAD] + DRINK 付き

※ご飯かパン、好きな方をお選びください

TODAYS SOUP

本日のスープ +200yen (税込220yen)

*スタッフまでお気軽にお尋ねください

【100%BEEF】HAMBURG STEAK 220g

【牛100%!!】超粗挽き自家製ジューシーハンバーグ -デミグラスソース-

2,080yen
(税込2,288yen)



GRILLED COMBO

【100%BEEF】HAMBURG STEAK 220g
& FRIED CHICKEN 2P

【牛100%!!】超粗挽き自家製ジューシーハンバーグ
& オリジナルフライドチキン2ピース

2,380yen
(税込2,618yen)



GRILLED COMBO

【100%BEEF】HAMBURG STEAK 220g
& CHICKEN HERB GRILL 100g

【牛100%!!】超粗挽き自家製ジューシーハンバーグ
& チキンハーブグリル

2,380yen
(税込2,618yen)

【生パスタランチセット】

PASTA LUNCH SET

SALAD + DRINK 付き

TODAYS SOUP

本日のスープ +200yen (税込220yen)

*スタッフまでお気軽にお尋ねください

EXTRA SERVING

パスタ大盛り +300yen (税込330yen)

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

2,380yen
(税込2,618yen)



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

2,480yen
(税込2,728yen)



PEPERONCINO
PROSCIUTTO RAGOUT
JAMON SERRANO & ARUGULA
生ハムラグーのペペロンチーノ
ハモンセラーノとセルバチコ添え

2,280yen
(税込2,508yen)

TOMATO BASE



AMATRICIANA
THICK SLICED PANCHETTA & ONION
アマトリチャーナ
厚切パンチェッタ・オニオンのトマトソースパスタ

1,980yen
(税込2,178yen)

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

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

2,080yen
(税込2,288yen)

HOUSEMADE MEAT SAUCE
国産牛の自家製ミートソースパスタ

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

1,980yen
(税込2,178yen)

THICK SLICED PANCHETTA CARBONARA
-PARMIGIANO REGGIANO-
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-

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

2,180yen
(税込2,398yen)

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-

1,980yen
(税込2,178yen)

PEPERONCINO
SHRIMP, MUSHROOMS & CHERRY TOMATO
海老・3種キノコ・チェリートマトのペペロンチーノ

1,980yen
(税込2,178yen)

PEPERONCINO
KARASUMI SHIRASU &
"KUJO" JAPANESE LEEK
カラスミ・釜揚げしらす・九条ネギのペペロンチーノ

2,080yen
(税込2,288yen)

※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 or 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 or 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!
+300yen
(税込330yen)

ALCOHOLIC BEVERAGES

TODAYS CIDER
本日のシードル

TODAYS GLASS WINE
RED/WHITE
本日のグラスワイン 赤 or 白

SPARKLING WINE
スパークリングワイン

GLASS BEER
グラスビール

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S

HOUSEMADE JUICE

LEMONADE
自家製レモネード

APPLE LEMONADE
自家製アップルレモネード

BLOOD ORANGE
LEMONADE
自家製ブラッドオレンジ
レモネード

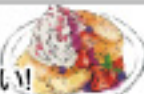
GINGER ALE
自家製ジンジャーエール

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)

CAPPUCCINO (HOT)
カプチーノ (ホット)

【“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

WEEKEND LUNCH MENU

土日祝11:00-15:00(L.O.15:00)

H HEARTH
SMOKED GRILL & GALETTE



【ガレットランチセット】

GALETTE LUNCH SET

SOUP + DRINK 付き

HEARTH'S HOMEMADE DRESSING
(APPLE & VEGGIE)

LUNCH SALAD
ミニランチサラダ

+200yen
(税込220yen)



『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。

▶そば粉は、北海道多度志産、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、グラント塩を使用。
▶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。

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-

【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・
セルパチコ・ピンクペッパー・ブラックペッパー】

2,460yen
(税込2,706yen)



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 カ月熟成
イベリコ・ペジョータ
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・
セルパチコ・蜂蜜・ピンクペッパー】

2,280yen
(税込2,508yen)



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 of ガレット

【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・バルミジャーノ・トリュフオイル】

2,560yen
(税込2,816yen)



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・香辛バター・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)



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・グラント塩】

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】

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)

※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 or 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 or 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!
+300yen
(税込330yen)

ALCOHOL DRINK

TODAY'S CIDER
本日のシードル

TODAY'S GLASS WINE
RED/WHITE
本日のグラスワイン 赤 or 白

SPARKLING WINE
スパークリングワイン

GLASS BEER
グラスビール



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!

HOMEMADE JUICE

LEMONADE
自家製レモネード

APPLE LEMONADE
自家製アップルレモネード

BLOOD ORANGE
LEMONADE
自家製ブラッドオレンジ
レモネード

GINGER ALE
自家製ジンジャーエール

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)

CAPPUCCINO (HOT)
カプチーノ (ホット)

【“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