



BEER



AUGUST BEER

アウグスビール ホワイト

850yen

(税込935yen)

爽やかな酸味、甘み、
深みがありながらも透き通るような味わい



Alc. 5.5%

上面発酵

ホワイトエール



CARLSBERG
カールスバーグ

780yen

(税込858yen)

ASAHI SUPER "DRY"
アサヒ スーパードライ

780yen

(税込858yen)

Non
Alc.
0%

ASAHI
アサヒ ドライゼロ【ノンアルコール】

650yen

(税込715yen)

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)

SHOCHU & OOLONG TEA

ウーロンハイ

650yen

(税込715yen)

SPIRITS

スピリッツとお好みの割り物の
組み合わせ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)

BOMBAY SAPPHIRE
ボンベイサファイア

800yen

(税込880yen)



SORGIN
ソルジン

950yen

(税込1,045yen)

TEQUILA

QUERVO
クエルボ シルバー

800yen

(税込880yen)

SAUZA
サウザー シルバー

700yen

(税込770yen)

VODKA



ABSOLUT
アブソルート

800yen

(税込880yen)

PINNACLE
ピナクル

700yen

(税込770yen)

RUM



RON ZACAPA
ロン サカバ

950yen

(税込1,045yen)

CAPTAIN MORGAN
キャプテンモルガン

800yen

(税込880yen)

BACARDI
バカルディ ホワイト

700yen

(税込770yen)

LIQUEUR

CASSIS
カシス

750yen

(税込825yen)

PEACH
ピーチ

750yen

(税込825yen)

LYCHEE
ライチ

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)

TONIC

トニック

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)

GINGER ALE

ジンジャーエール

100yen

(税込110yen)

COCA COLA

コカコーラ

100yen

(税込110yen)

OOLONG TEA

烏龍茶

100yen

(税込110yen)

*There is a cover charge of ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) を頂戴しております。

WHISKY

お客様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・グレーン / ジャパン

イチローズモルト

1,200yen
(税込1,320yen)



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)



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)



CHEIVAS REGAL
ブレンデッドモルト / スコッチ

シーバスリーガル 12 年

950yen
(税込1,045yen)



I.W.HARPER
ブレンデッドモルト / パーボン

ハーパーゴールドメダル

900yen
(税込990yen)



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)



MAKERS MARK
グレーン・モルト / パーボン

メーカーズマーク

900yen
(税込990yen)



JOHNNIE WALKER
ブレンデッドモルト / スコッチ

ジョニーウォーカー

900yen
(税込990yen)



DEWAR'S
ブレンデッドモルト / スコッチ

デュワーズ

800yen
(税込880yen)



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

800yen
(税込880yen)

*There is a cover charge of ¥600yen(¥60yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) 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)

COCKTAIL



AMERICAN LEMONADE

アメリカンレモネード

【自家製レモネード・赤ワイン・ソーダ】

880yen

(税込968yen)



APPLE TEA COOLER

アップルティークーラー

【ダーズリンリキュール・アップルジュース・ジンジャーエール・レモン】

880yen

(税込968yen)



ITALIAN MIMOSA

イタリアンミモザ

【スパークリングワイン・シチリア産ブラッドオレンジジュース】

850yen

(税込935yen)



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)



MOJITO HOMEMADE LEMONADE

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】

880yen

(税込968yen)

ORIGINAL MOCKTAIL SEASONAL

ALC. 0.00%



ALC.
0.00%
CONTAINS

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)



ALC.
0.00%
CONTAINS

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 ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込660yen) を頂戴しております。

HOMEMADE SOFT DRINK

HOMEMADE GINGER ALE

自家製ジンジャーエール

たっぷり生姜を沖縄産の黒糖やスパイスで煮出したオリジナル

700yen

(税込770yen)

HOMEMADE LEMONED

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 LEMONED

自家製アップルレモネード

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

【白】ワイナリーこだわりのぶどうジュース 【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)

【赤】ワイナリーこだわりのぶどうジュース 【カベルネソーヴィニヨン・メルロー・ピノワール・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

650yen

(税込715yen)

COCA COLA

コーラ

650yen

(税込715yen)

GRAPEFRUIT

グレープフルーツジュース

650yen

(税込715yen)

GINGER ALE

ジンジャーエール

650yen

(税込715yen)

APPLE

アップルジュース

650yen

(税込715yen)

S.PELLEGRINO

サンペレグリーノ 500ml

990yen

(税込1089yen)

COFFEE

COFFEE

コーヒー HOT・ICE

600yen

(税込660yen)

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)

LATTE MACCHIATO

ラテ・マキアート HOT

700yen

(税込770yen)

DECAF

デカフェ HOT

700yen

(税込770yen)

TEA

DARJEELING

有機ダーズリン

800yen

(税込880yen)

ROSEHIP BLEND

有機ローズヒップブレンド

800yen

(税込880yen)

EARL GREY

有機アールグレイ

800yen

(税込880yen)

GINGER BLEND

有機ジンジャーブレンド

800yen

(税込880yen)

CAMOMILE BLEND

有機カモミールブレンド

800yen

(税込880yen)

JASMINE

有機ジャスミン

800yen

(税込880yen)

ICE TEA

アイスティー

600yen

(税込660yen)

*There is a cover charge of ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) 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
THE LATRIA TABLE

BISTECCA ビステッカ
180g 4,800yen(税込5,280yen)



MEAT

BISTECCA

LIVE! 目の前で調理!

黒毛和牛 A5 うちもも肉のビステッカ

180g 4,800yen (税込5,280yen)

* オプション

GARLIC RICE

追加ガーリックライス

600yen (税込660yen)

GRILLED JAPANESE BEEF -HORSERADISH SAUCE-

国産牛グリル - 西洋わさびのソース -

150g(2名様) 2,600yen (税込2,860yen)

220g(3-4名様) 3,800yen (税込4,180yen)



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

200g 2,600yen (税込2,860yen)

[YONEZAWABUTA] CONFIED WITH HOMEMADE MUSTARD

しっとりジューシー 山形県産米澤豚コンフィのグリル - 自家製粒マスタード添え -

200g 2,200yen (税込2,420yen)

*There is a cover charge of ¥600yen(660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) を頂戴しております。

ENTREE FROIDE



BELLOTA & SPANISH JAMON SERRANO PLATTER

生ハム盛り合わせ

1,600yen(税込1,760yen)

【スペイン産】最高峰 24ヶ月熟成 イベリコ・ペジョータ

【スペイン産】18ヶ月熟成 味わいとコク ハモンセラノ

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



TODAY'S APPETIZER ASSORTED

1,800yen〜(税込1,980yen〜)

本日の前菜盛り合わせ



ROAST BEEF CARPACCIO, WITH MUSHROOM & ARUGULA

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

1,500yen(税込1,650yen)

*There is a cover charge of ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.
※17:00〜 テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) を頂戴しております。



TODAY'S SEASONAL CARPACCIO

本日の季節の鮮魚のカルパッチョ

1,200yen〜(税込1,320yen〜)



ITALIAN BURRATA CHEESE & SEASONAL FRUITS WITH SPANISH JAMON SERRANO

【イタリア産】ブッラータチーズと
季節のフルーツ

【スペイン産】18ヶ月熟成 ハモンセラノのせ

2,700yen(税込2,970yen)

ITALIAN BURRATA CHEESE & SEASONAL FRUITS

【イタリア産】ブッラータチーズと季節のフルーツ

2,200yen(税込2,420yen)



DRIED FRUIT HONEY CHEESE

大人のブリュレ仕立てハニーチーズ
-ドライフルーツ入り-

800yen(税込880yen)



SMOKY POTATO SALAD

スモーキー ポテトサラダ

700yen(税込770yen)

SMOKED MIX NUTS

スモーク Mix ナッツ

700yen(税込770yen)

PICKLES

ゴロゴロ野菜のピクルス

700yen(税込770yen)

SALAD

GOURMET SALAD 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-

1,400yen(税込1,540yen)

ORIENTAL SALAD CORIANDER·AVOCADO·CHICKEN

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

Msize 1,300yen(税込1,430yen)

Ssize 1,000yen(税込1,100yen)



*There is a cover charge of ¥600yen(660yen tax included) per guest.
※17:00〜 テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) を頂戴しております。

ENTREE CHAUD



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

海老の香ばしさ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

AJILLO OYSTER & MUSHROOMS WITH LEMON 1,400yen(税込1,540yen)

【広島産】牡蠣とキノコのレモンアヒージョ
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 4枚 200yen(税込220yen)

スライスバゲット 6枚 300yen(税込330yen)



SQUID FRITTERS -GARLIC CREAM SAUCE- 1,000yen(税込1,100yen)

スルメイカのフリット -ガーリッククリームソース-

SPANISH CROQUETTE JAMON SERRANO 3個 800yen(税込880yen)

18ヶ月熟成ハモンセラノの 4個 1,050yen(税込1,155yen)

スペイン風 生ハムコロッケ

FRIED CHICKEN 4PC -SWEET CHILI SAUCE- 900yen(税込990yen)

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 800yen(税込880yen)

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 ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) 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。
白饅頭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 モッツァレラ&バジルのガレット春巻き

850yen(税込935yen)



NOT PIZZA

[ULTRA-THIN CRISPY GALETTE] MUSHROOMS & BACON HOMEMADE SMOKED MOZZARELLA CHEESE 自家製スモークモッツァレラとベーコン・ 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 のガレット生地は、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(きたかぜ)種のそば粉を100%使用。

HEARTH オリジナルブレンドのそば粉は、そば本来の香りを丸ごと感じられる「挽きぐるみ製法」。
さらに風味を保つため低速回転の石臼で挽いています。

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 ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 ¥600yen(税込 ¥660yen) 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・セルパチコ・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2,170yen)

【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】



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

1,900yen (税込2,090yen)

【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】

*There is a cover charge of ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) 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・セルパチコ・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 ¥600yen(¥60yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) を頂戴しております。

HEARTHが
創業当時から改良を重ねてきた自信作
“チーズフォンデュ”

「最後の一口まで美味しく」
シェフの想いが詰まったフォンデュソースです。

期間限定の美味しさを
ぜひお楽しみください。



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

クラシックチーズフォンデュ

【具材：季節の野菜・パン】

2,900yen(税込3,190yen)

TRUFFLE CHEESE FONDUE

トリュフ チーズフォンデュ

【具材：季節の野菜・パン】

3,200yen(税込3,520yen)

SAUSAGE

ソーセージ

300yen(税込330yen)

REFILL BREAD

おかわりパン

200yen(税込220yen)

*There is a cover charge of ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) 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ーノとセルパチコ-

1,800yen(税込1,980yen)

*There is a cover charge of ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) 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-

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-

1,900yen(税込2,090yen)

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 ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) を頂戴しております。

SEASONAL

"PURUFUWA" PANCAKE 季節限定! ぷるふわパンケーキ



SEASONAL

"TOMITSU KINTOKI" SWEET POTATO MONT BLANC
WITH BUTTER CONFIT & SESAME ALMOND CREAM

季節限定! 【ぷるふわパンケーキ】

富津地区 吉村さんの「とみつ金時」づくし!

ほっくりバターコンフィとスイートポテト&胡麻ダイヤモンド

- とみつ金時けんぴ・モンブラン仕立て -

1,880yen

(税込2,068yen)



SEASONAL

WHOLE BAKED APPLE & CINNAMON SUGAR
MAPLE CARAMELIZED HAZELNUTS VANILLA ICE CREAM

季節限定! 【ぷるふわパンケーキ】

果汁シロップ in! 丸ごと焼きリンゴ

シナモンシュガー ヘーゼルナッツのメープルキャラメリゼ

【マダガスカル産バニラビーンズ使用】バニラアイス

1,800yen

(税込1,980yen)

"PURUFUWA" PANCAKE ぷるふわパンケーキ

WHIP BUTTER MAPLE SYRUP

【ぷるふわパンケーキ】

北海道産発酵バター使用! ホイップバター & メープルシロップ

1,200yen

(税込1,320yen)

SALTED CARAMEL SAUCE

【ぷるふわパンケーキ】

自家製塩キャラメルソース & バニラアイス

1,380yen

(税込1,518yen)

MIXED BERRY CONFITURE

【ぷるふわパンケーキ】

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)

CHOCOLATE ICE CREAM & HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE

【ぷるふわパンケーキ】

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】フランボワーズのピューレ添え -

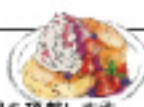
1,580yen

(税込1,738yen)

デザート 1,580yen

Our "PURUFUWA" PANCAKES are made to order,
so they take some time to prepare. Please order them first.

“ぷるふわ”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。
ランチ・カフェタイムはお席時間の都合上、最初にご注文をお願いしております。



*There is a cover charge of ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) を頂戴しております。

DESSERT

SEASONAL



CHESTNUT & CASSIS MONT BLANC TART WITH RICH PRALINE FLAVOR

季節限定デザート！
ブラリネのコク広がる
栗とカシスのモンブランタルト
-洗皮栗煮のせ-

濃厚ブ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。

950yen

(税込1,045yen)



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)

COFFEE

COFFEE 600yen
コーヒー HOT・ICE (税込660yen)

CAPPUCCINO 700yen
カプチーノ (税込770yen)

LATTE MACCHIATO 700yen
ラテ・マキアート HOT (税込770yen)

LATTE 700yen
カフェラテ HOT・ICE (税込770yen)

ESPRESSO 550yen
エスプレッソ (税込605yen)

DECAF 700yen
デカフェ HOT (税込770yen)

TEA

DARJEELING 800yen
有機ダージリン (税込880yen)

EARL GREY 800yen
有機アールグレイ (税込880yen)

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

ROSEHIP BLEND 800yen
有機ローズヒップブレンド (税込880yen)

GINGER BLEND 800yen
有機ジンジャーブレンド (税込880yen)

JASMINE 800yen
有機ジャスミン (税込880yen)

ICE TEA 600yen
アイスティー (税込660yen)

*There is a cover charge of ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) を頂戴しております。