

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 +

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
ドリンク + SOUP
スープ OR

MINI SALADA
ミニサラダ

+ **MAIN DISH**
メイン料理

WEEKLY LUNCH SET

EXTRA SERVING +181yen
パスタ大盛り (税込200yen)

セット内容をお選びください

【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
パスタ大盛り (税込200yen)

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 SET 2,520yen
(税込2,772yen)

B SET 2,220yen
(税込2,442yen)

BISQUE CREAM PASTA
SHRIMP & SNOWCRAB
海老とズワイガニの
ビスケットクリームパスタ

A SET 2,620yen
(税込2,882yen)

B SET 2,320yen
(税込2,552yen)

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仔添え -

A SET 2,320yen
(税込2,552yen)

B SET 2,020yen
(税込2,222yen)

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 SET 2,128yen
(税込2,340yen)

B SET 1,827yen
(税込2,009yen)



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 SET 1,937yen
(税込2,130yen)

B SET 1,636yen
(税込1,800yen)



HOMEMADE MEAT SAUCE
国産牛の
自家製ミートソースパスタ

A SET 2,100yen
(税込2,310yen)

B SET 1,800yen
(税込1,980yen)



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

A SET 1,937yen
(税込2,130yen)

B SET 1,636yen
(税込1,800yen)

CREAM BASE



THICK SLICED PANCETTA
CARBONARA
- PARMIGIANO REGGIANO -
厚切りベーコンのカルボナーラ
- たっふりパルミジャーノがけ -

A SET 2,128yen
(税込2,340yen)

B SET 1,827yen
(税込2,009yen)



CREAM BASE
SALMON & SPINACH
サーモンとほうれん草の
クリームパスタ

A SET 1,937yen
(税込2,130yen)

B SET 1,636yen
(税込1,800yen)



**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 SET 2,200yen
(税込2,420yen)

B SET 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

A SET 2,128yen
(税込2,340yen)

B SET 1,827yen
(税込2,009yen)

OIL BASE

LUNCH SET DRINK

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
TODAY'S 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

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

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

TRUFFLE CHEESE FONDUE
トリュフチーズフォンデュ

A SET	2,880yen (税込3,168yen)
B SET	2,580yen (税込2,838yen)
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、北早稲種を100%使用。
蕎麦本来の香りを活かすため、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

INCLUDED BUCKWHEAT
原材料に【そば粉】



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・
セルバチコ・ピンクペッパー・ブラックペッパー】

A SET	2,760yen (税込3,036yen)	B SET	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 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)



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
【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・バルミジャン・トリュフオイル】

A SET	2,860yen (税込3,146yen)	B SET	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・バルミジャン・ゲランド塩】

A SET	2,580yen (税込2,838yen)	B SET	2,280yen (税込2,508yen)
--------------	--------------------------	--------------	--------------------------



HOMEMADE DRIED TOMATO & ONION CIDER 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 TODAY'S 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	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

【“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。

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 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)



【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)



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



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

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



PEPERONCINO
PROSCIUTTO RAGOUT
- JAMON SERRANO & ARUGULA -
生ハムラゲのペペロンチーノ
- ハモンセラノとセルバチコネス -

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

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



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

OIL BASE

※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

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 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。

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 + 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

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、北海道多摩産、北平稲穂を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、グランロ岩塩を使用。
▶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 &
KYOHU 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】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・セルバデコ・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)



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・セルバデコ・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・グランロ塩】

A SET 2,580yen (税込2,838yen) **B SET** 2,280yen (税込2,508yen)



HOMEMADE DRIED TOMATO &
ONION CIDER 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
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

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
TODAY'S 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