



BEER



EDELPILS
エーデルピルス

世界最高峰と言われるチェコ・ザーツェのファインアロマホップだけを使用した
鮮烈で深みのある苦味と、華やかな香り。

900yen
(税込 990yen)

SAPPORO
サッポロ 黒ラベル

800yen
(税込 880yen)



SUNTORY
オールフリー【ノンアルコール】

650yen
(税込 715yen)

SOUR

HOMEMADE LEMON SOUR
自家製レモンサワー

780yen
(税込 858yen)

SHOCHU & OOLONG TEA
ウーロンハイ

680yen
(税込 748yen)

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 サカパ

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
コココーラ

+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)

1,000yen
(税込1,100yen)



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)

750yen
(税込825yen)



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)

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

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)



MAKER'S MARK
グリーン・モルト / バーボン

メーカーズマーク

900yen
(税込990yen)

700yen
(税込770yen)



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)

**WEEKDAYS ONLY
HAPPY HOUR** 平日 17:00-19:00 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 ¥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 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・ホワイト・ソーダ】

880yen
(税込968yen)



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】

850yen
(税込935yen)



APPLE TEA COOLER

アップルティークーラー

【ダーリンリキュール・アップルジュース・ジンジャーエール・レモン】

880yen
(税込968yen)



SIDER & APPLE HONEY

シードルりんご蜂蜜

【シードル・アップルジュース・蜂蜜・レモン・ライム】

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%
non-alc

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%
non-alc

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 LEMONADE 700yen
自家製レモネード (税込770yen)

HOMEMADE LEMONADE 800yen
VIRGIN MOJITO (税込880yen)
自家製レモネードのヴァージンモヒート

BLOOD ORANGE 700yen
LEMONADE (税込770yen)
自家製ブラッドオレンジレモネード

HOMEMADE 700yen
GINGER ALE (税込770yen)
自家製ジンジャーエール

HOMEMADE 700yen
APPLE LEMONADE (税込770yen)
自家製アップルレモネード

SOFT DRINK



長野県
産果

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】 700yen
【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】 (税込770yen)

ワイナリーこだわりのぶどうジュース【赤】 700yen
【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】 (税込770yen)

SICILIAN BLOOD ORANGE 700yen
【シチリア産】ブラッドオレンジジュース (税込770yen)

APPLE 600yen
アップルジュース (税込660yen)

COCA COLA 600yen
コーラ (税込660yen)

ORANGE 600yen
オレンジジュース (税込660yen)

OOLONG TEA 600yen
烏龍茶 (税込660yen)

GRAPEFRUIT 600yen
グレープフルーツジュース (税込660yen)

PERRIER 700yen
ペリエ (税込770yen)

COFFEE

COFFEE 600yen
コーヒー HOT・ICE (税込660yen)

LATTE 700yen
カフェラテ HOT・ICE (税込770yen)

CAPPUCCINO 700yen
カプチーノ (税込770yen)

ESPRESSO 550yen
エスプレッソ (税込605yen)

TEA

DARJEELING 750yen
有機ダージリン (税込825yen)

ROSEHIP BLEND 750yen
有機ローズヒップブレンド (税込825yen)

EARL GREY 750yen
有機アールグレイ (税込825yen)

GINGER BLEND 750yen
有機ジンジャーブレンド (税込825yen)

CAMOMILE BLEND 750yen
有機カモミールブレンド (税込825yen)

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。

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。

MEAT



BISTECCA BEEF ROUND

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〜)

250g 6,500yen〜(税込7,150yen〜)

BISTECCA BEEF TENDER LOIN

LIVE! 目の前で調理!

国産牛ヒレ肉のビステッカ

180g 6,800yen〜(税込7,480yen〜)

*TO ADD GARLIC RICE

追加ガーリックライス

600yen(税込660yen)

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ウ。



BEEF TALLOW GARLIC RICE

黒毛和牛牛脂のガーリックライス

1,200yen(税込1,320yen)



GRILLED BEEF

牛肉のグリル

180g 4,800yen〜(税込5,280yen〜)

その日、一番美味しい部位を一番美味しく。

専門店が日本全国、世界各地から厳選した牛肉をグリル。スタッフがご案内いたします。



MINCED BEEF CUTLET 2PIECE

A5 ランク黒毛和牛のメンチカツ【2個】

- プルーンのチャツネ添え -

1,600yen(税込1,760yen)

*ADD PER PIECE

追加 1個につき

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。

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・ベジョータ

【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・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



TODAY'S APPETIZER ASSORTED

本日の前菜盛り合わせ

2~3人前 1,800yen~(税込1,980yen~)

4人前 2,700yen~(税込2,970yen~)

5人前 4,000yen~(税込4,400yen~)



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-

1,500yen(税込1,650yen)

たっぷりマッシュルームとルッコラのせ

*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

1,200yen〜(税込1,320yen)

本日の季節の鮮魚のカルパッチョ



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

1,400yen(税込1,540yen)

-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 CORIANDER・AVOCADO・CHICKEN

FULL 1,300yen(税込1,430yen)

HALF 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 ¥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1,420yen)

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

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)



MINCED BEEF CUTLET 2PIECE

1,600yen(税込1,760yen)

A5ランク黒毛和牛のメンチカツ【2個】-ブルーンのチャツネ添え-

*ADD PER PIECE

800yen(税込880yen)

追加 1個につき

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

800yen(税込880yen)

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。
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)

 **INCLUDED BUCKWHEAT**
ガレットは
原材料に【そば粉】を含みます

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、北海道産の北平生（きたわせい）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回転の石臼で荒めに挽いています。

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 ¥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

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 ¥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・ベジヨータ
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・セルパテコ・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(¥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

LAMB RAGOUT & EGGPLANT BOLOGNESE -LINGUINE-

自家製ラムラグーととろなすのボロネーゼ -リングイネ-

2,300yen(税込2,530yen)

*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-

2,100yen(税込2,310yen)

**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**
ツナと揚げナスのブッタネスカ

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(¥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。

SEASONAL

"PURUFUWA" PANCAKE 季節限定! ぶるふわパンケーキ



SEASONAL

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

季節限定! 【ぶるふわパンケーキ】

富津地区 吉村さんの「とみつ金時」づくり!

ほっくりバターコンフィとスイートポテト&胡麻ダマンド

- 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! 【ぶるふわパンケーキ】

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 ぶるふわパンケーキ

WHIP BUTTER MAPLE SYRUP

【ぶるふわパンケーキ】

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

【ぶるふわパンケーキ】

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

【ぶるふわパンケーキ】

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

【ぶるふわパンケーキ】

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)

※17:00~

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

“ぶるふわ”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！
プラーネのkok広がる
栗とカシスのモンブランタルト
-渋皮栗煮のせ-

濃厚プラー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
ブレンドコーヒー (税込660yen)
HOT・ICE

LATTE 700yen
カフェラテ (税込770yen)
HOT・ICE

CAPPUCCINO 700yen
カプチーノ (税込770yen)

ESPRESSO 550yen
エスプレッソ (税込605yen)



TEA

DARJEELING 750yen
有機ダーズリン (税込825yen)

EARL GREY 750yen
有機アールグレイ (税込825yen)

CAMOMILE BLEND 750yen
有機カモミールブレンド (税込825yen)

ROSEHIP BLEND 750yen
有機ローズヒップブレンド (税込825yen)

GINGER BLEND 750yen
有機ジンジャーブレンド (税込825yen)

ICE TEA 600yen
アイ스티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。