

【ガレットセット】
GALETTE SET
SOUP + DRINK 付き

『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堪能いただけます。



SEASONAL
HOUSEMADE MARINATED SALMON & ROASTED FENNEL PRINTANIÈRE
自家製サーモンマリネとローストフェネルのガレット
プランタニエール
【卵・グリエールチーズ・サーモンマリネ・ローストフェネル・菜の花・香草バター・スナップエンドウ・ペコリーノチーズ・レモンピール・ブラックペッパー】
2,680yen
(税込2,948yen)



SEASONAL
TRUFFLE-SCENTED HOUSEMADE 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・パルミジャーノ・トリュフオイル】
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】
2,180yen
(税込2,398yen)

CAFE TIME 平日 15:00-16:00 休日 15:00-17:00

ガレットは 原材料に【そば粉】を含みます

▷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な、グランド塩を使用。
▷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。



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・グランド塩】
2,280yen
(税込2,508yen)



SHRIMP & MUSHROOMS BOURGUIGNON STYLE
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】
2,280yen
(税込2,508yen)



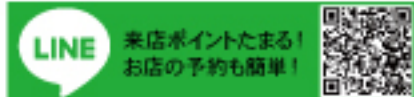
GRILLED CHICKEN MUSHROOMS & LEMONS
グリルチキンと3種キノコのレモンガレット
【卵・グリエールチーズ・グリルチキン・キノコ・レモン】
2,280yen
(税込2,508yen)



HOMEMADE DRIED TOMATOS & 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)



【生パスタセット】
PASTA SET DRINK 付き

TODAY'S SOUP 200yen (税込220yen) 本日のスープ
EXTRA SERVING 300yen (税込330yen) パスタ大盛り
*スタッフまでお気軽にお尋ねください



POMODORO SHRIMP & CHERRY TOMATOES 1,800yen (税込1,980yen)
ガーリックシュリンプとチェリートマトのポモドーロ



TOMATO BASE HOUSEMADE MEAT SAUCE 1,900yen (税込2,090yen)
国産牛の自家製ミートソースパスタ



CARBONARA THICK SLICED PANCETTA -PARMIGIANO REGGIANO- 1,800yen (税込1,980yen)
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-



CREAM BASE MASHROOMS CAPERS & TRUFFE OIL 1,900yen (税込2,090yen)
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



PEPERONCINO KARASUMI SHIRASU & KUJO-NEGI 1,800yen (税込1,980yen)
カラスミ・釜揚げしらす・九条ネギのペペロンチーノ

SET DRINK

- グレードUP! +300yen(税込330yen)
- ALCOHOLIC BEVERAGES
 - TODAY'S CIDER 本日のシードル
 - SPARKLING WINE スパークリングワイン
 - TODAY'S GLASS WINE RED/WHITE 本日のグラスワイン 赤 or 白
 - GRAPEFRUIT JUICE グレープフルーツジュース
 - ORANGE JUICE オレンジジュース
 - COFFEE (HOT or ICE) コーヒー (ホット or アイス)
 - TEA (HOT or ICE) 紅茶 (ホット or アイス)

- HOUSEMADE 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
- HOT DRINK
- HOT LEMONADE 自家製ホットレモネード
- HOT GINGER 自家製ホットジンジャー



- 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)
 - DECAF (Hot) デカフェ (ホット)

個別会計の際は、現金・PayPay でお支払いしております

【“ぷるふわ”パンケーキ】
“PURUFUWA” PANCAKE

16:00
L.O.

TODAY'S SOUP
本日スープ
+200yen
*内容はスタッフまでお気軽に!

季節限定!【ぷるふわパンケーキ】



SEASONAL
AMAOU STRAWBERRIES WITH PISTACHIO TERRINE & PISTACHIO MASCARPONE CREAM -CHUNKY RICH STRAWBERRY SAUCE-
あまおうと ぼってりピスタチオマスカルポーネクリーム
ソルティピスタチオキャラメリゼをまとわせた ピスタチオテリヌ
- 果肉ゴロゴロ芳醇いちごソース -

2,100yen
(税込2,310yen)



SEASONAL
"TOMITSU KINTOKI" SWEET POTATO MONT BLANC WITH BUTTER CONFIT & SESAME ALMOND CREAM
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
- とみつ金時けんび・
モンブラン仕立て -

1,880yen
(税込2,068yen)

WHIPPED BUTTER & MAPLE SYRUP 1,200yen
(税込1,320yen)
北海道産発酵バター使用!
ホイップバターとメイプルシロップ

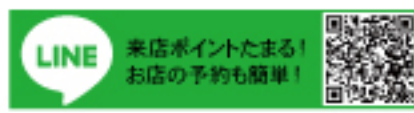
MIXED BERRY CONFITURE 1,380yen
(税込1,518yen)
自家製ミックスベリーコンフィチュール&バニラアイス

SALTED CARAMEL SAUCE 1,380yen
(税込1,518yen)
自家製塩キャラメルソース&バニラアイス
(北海道産生クリーム、北海道産てんとう糖、北海道産発酵バター・グランド岩塩)

CHOCOLATE ICE CREAM & HOUSEMADE CHOCOLATE MOUSSE 1,580yen
(税込1,738yen)
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】フランボワーズのビュレ添え -

CAFE TIME

平日 15:00-16:00
休日 15:00-17:00



DESSERT GALETTE 【デザートガレット】

- STRAWBERRIES** 1,200yen (税込1,320yen)
いちごとバニラアイス - チョコレートソースとラズベリーのビュレ -
- SALTED CARAMEL SAUCE** 1,200yen (税込1,320yen)
自家製塩キャラメルソースとバニラアイス
- VALRHONA CHOCOLATE** 1,200yen (税込1,320yen)
ヴァローナチョコレートとバニラアイス
- 自家製塩キャラメルソース -

HEARTH のガレット
ガレット生地は、
「【北海道産】北早稲種そば粉100%」「グランド塩」「水」だけ。
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。
高温で焼き上げた「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。

DESSERT 【デザート】

- CLASSIC PUDDING WITH VANILLA ICE CREAM -OVERFLOWING SALTED CARAMEL SAUCE-** 880yen (税込968yen)
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 -
- CLASSIC PUDDING** 700yen (税込770yen)
クラシックプリン



BITTERSWEET HAPPINESS MELTING BASQUE CHEESECAKE -MALDON SALT- 800yen (税込880yen)
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 -

CREMA CATALANA 800yen (税込880yen)
クレマカタラーナ

RICH CHOCOLATE FOR CHOCOLATE LOVERS 800yen (税込880yen)
チョコ愛好家におくる 濃厚ショコラ

パンケーキ
デザートガレット
デザート
をご注文でドリンクメニュー **ALL -200yen**

COFFEE & TEA

- | | |
|---|--|
| ESPRESSO 650yen
エスプレッソ (税込715yen) | DARJEELING 800yen
有機ダージリン (税込880yen) |
| CAPPUCCINO 780yen
カプチーノ (税込858yen) | EARL GREY 800yen
有機アールグレイ (税込880yen) |
| LATTE 780yen
カフェラテ HOT・ICE (税込858yen) | CAMOMILE BLEND 800yen
有機カモミールブレンド (税込880yen) |
| COFFEE 680yen
ブレンドコーヒー HOT・ICE (税込748yen) | ROSEHIP BLEND 800yen
有機ローズヒップブレンド (税込880yen) |
| DECAF 780yen
デカフェ HOT (税込858yen) | GINGER BLEND 800yen
有機ジンジャーブレンド (税込880yen) |
| | ICE TEA 680yen
アイスティー (税込748yen) |

HOUSEMADE SOFT DRINK

- HOUSEMADE LEMONADE** 780yen
自家製レモネード (税込858yen)
- HOUSEMADE BLOOD ORANGE LEMONADE** 780yen
自家製ブラッドオレンジレモネード (税込858yen)
- HOUSEMADE APPLE LEMONADE** 780yen
自家製アップルレモネード (税込858yen)
- HOUSEMADE LEMONADE MOJITO** 880yen
自家製レモネードのヴァージンモヒート (税込968yen)
- HOUSEMADE GINGER ALE** 780yen
自家製ジンジャーエール (税込858yen)



SOFT DRINK

- SICILIAN BLOOD ORANGE** 750yen
【シチリア産】ブラッドオレンジジュース (税込825yen)
- GRAPE-JUICE FROM WINERY** 750yen
WHITEファイナリーこだわりのぶどうジュース【白】
【シャルドネ、ソーヴィニヨンブラン、ナイアガラ、マスカットシュワ、セミヨン】
REDファイナリーこだわりのぶどうジュース【赤】
【ピノワール、カベルネソーヴィニヨン、メルロー、コンコード】

- | | |
|---|--|
| ORANGE 680yen
オレンジジュース (税込748yen) | COCA COLA 680yen
コーラ (税込748yen) |
| GRAPEFRUIT 680yen
グレープフルーツジュース (税込748yen) | OOLONG TEA 680yen
烏龍茶 (税込748yen) |
| APPLE 680yen
アップルジュース (税込748yen) | PERRIER 800yen
ペリエ (税込880yen) |

個別会計の際は、現金・PayPay でお支払いしております