

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 / スコット	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 / スコット	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 / スコット	ボウモア 12年	1,400yen (税込1,540yen)	
	THE GLEN GRANT シングルモルト / スコット	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 / スコット	シーバズリーガル 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	800yen (税込880yen)	
	GLENKINCHIE シングルモルト / スコット	グレンキンチー 12年	1,200yen (税込1,320yen)	
	MAKERS MARK グリーン・モルト / バーボン	メーカーズマーク	850yen (税込925yen)	700yen (税込770yen)
	JOHNNIE WALKER ブレンデッドモルト / スコット	ジョニーウォーカー	850yen (税込925yen)	700yen (税込770yen)
	DEWAR'S ブレンデッドモルト / スコット	デュワーズ	750yen (税込825yen)	
	CANADIAN CLUB ブレンデッドモルト / カナディアン	カナディアンクラブ	750yen (税込825yen)	

SODA ソーダ	+50yen (税込55yen)	GINGER ALE ジンジャーエール	+100yen (税込110yen)
TONIC トニック	+100yen (税込110yen)	COCA COLA コココーラ	+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)

HAPPY HOUR 平日 11:30-19:00 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 ¥580yen(¥638yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)を頂戴しております。

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)

**HAPPY
HOUR!**
650yen
(税込715yen)

SHOCHU & OOLONG TEA

ウーロンハイ

700yen

(税込770yen)

600yen

(税込660yen)

SPIRITS

お好みの飲み方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)

VODKA

ABSOLUT

アブソルート

800yen

(税込880yen)

BOMBAY SAPPHIRE

ボンベイサファイア

800yen

(税込880yen)

PINNACLE

ピナクル

700yen

(税込770yen)

TEQUILA

QUERVO

クエルボ シルバー

800yen

(税込880yen)

RUM

CAPTAIN MORGAN

キャプテンモルガン

800yen

(税込880yen)

SAUZA

サウザー シルバー

700yen

(税込770yen)

BACARDI

バカルディ ホワイト

700yen

(税込770yen)

LIQUEUR

お好みの飲み方をお申し付けください

CASSIS

カニス

750yen

(税込825yen)

LYCHEE

ライチ

750yen

(税込825yen)

PEACH

ピーチ

750yen

(税込825yen)

APRICOT

アプリコット

750yen

(税込825yen)

AND MORE...!

SODA

ソーダ

+50yen

(税込55yen)

GINGER ALE

ジンジャーエール

+100yen

(税込110yen)

TONIC

トニック

+100yen

(税込110yen)

COCA COLA

コココーラ

+100yen

(税込110yen)

ORANGE JUICE

オレンジジュース

+150yen

(税込165yen)

OOLONG TEA

烏龍茶

+100yen

(税込110yen)

GRAPEFRUIT JUICE

グレープフルーツジュース

+150yen

(税込165yen)

HAPPY HOUR 平日11:30-19:00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 ¥580yen(638yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)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)



CRAFT GIN & TONIC KUMQUAT

金柑とジャパニーズクラフトジンのジントニック

【金柑・ジャパニーズクラフトジン・トニックウォーター】

ジャパニーズクラフトジンを使った上品でさわやかなジントニックに、金柑で酸味と甘みをプラス、
一緒に味わっていただければわかる、とにかく「うまい」です！

880yen

(税込968yen)

ORIGINAL COCKTAIL STANDARD



CRAFT GIN & TONIC GOLDEN KIWI

クラフトジンのゴールデンキウイトニック

【ゴールデンキウイ・クラフトジン・トニックウォーター】

880yen

(税込968yen)



APPLE TEA COOLER

アップルティークーラー

【ダーズリキュール・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

シードルリンゴはちみつ

【シードル・アップルジュース・はちみつ・レモン・ライム】

830yen

(税込913yen)



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】

830yen

(税込913yen)



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%
0.00%

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%
0.00%

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 ¥580yen(638yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)を頂戴しております。

HOME MADE SOFT DRINK

- | | |
|--|----------------------|
| HOMEMADE LEMONADE
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 LEMONADE
自家製アップルレモネード | 700yen
(税込770yen) |
| HOMEMADE LEMONADE VIRGIN MOJITO
自家製レモネードのヴァージンモヒート | 800yen
(税込880yen) |
| HOMEMADE GINGER ALE
自家製ジンジャーエール | 700yen
(税込770yen) |



SOFT DRINK



長野県
協会の
認定

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
(税込770yen)

【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】

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

【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】

SICILIAN BLOOD ORANGE
700yen
(税込770yen)

【シチリア産】ブラッドオレンジジュース

ORANGE
600yen
(税込660yen)

オレンジジュース

GRAPEFRUIT
600yen
(税込660yen)

グレープフルーツジュース

APPLE
600yen
(税込660yen)

アップルジュース

COCA COLA
600yen
(税込660yen)

コーラ

OOLONG TEA
600yen
(税込660yen)

烏龍茶

PERRIER
700yen
(税込770yen)

ペリエ



KIRIN GREENS FREE
780yen
(税込858yen)

グリーンズフリー【ノンアルコール】

**HAPPY
HOUR!**
680yen
(税込748yen)

HAPPY HOUR 平日 11:30-19:00 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 ¥580yen(638yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)を頂戴しております。

COFFEE

ESPRESSO

エスプレッソ

550yen (税込605yen)

CAPPUCCINO

カプチーノ

700yen (税込770yen)

LATTE

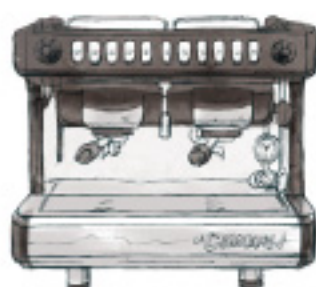
カフェラテ HOT・ICE

700yen (税込770yen)

COFFEE

ブレンドコーヒー HOT・ICE

600yen (税込660yen)



TEA

DARJEELING

有機ダージリン

750yen (税込825yen)

EARL GREY

有機アールグレイ

750yen (税込825yen)

CAMOMILE BLEND

有機カモミールブレンド

750yen (税込825yen)

ROSEHIP BLEND

有機ローズヒップブレンド

750yen (税込825yen)

GINGER BLEND

有機ジンジャーブレンド

750yen (税込825yen)

ICE TEA

アイ스티ー

600yen (税込660yen)

*There is a cover charge of ¥580yen(638yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)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
SMOKED GRILL & SALETTE

180g 4,800yen (税別)

MEAT



BISTECCA

180g 4,800yen(税込5,280yen)

LIVE! 目の前で調理!

黒毛和牛 A5 うちもも肉のビステッカ

* オプション **GARLIC RICE**

600yen(税込660yen)

追加ガーリックライス

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方。



WAGYU TALLOW GARLIC RICE

1,200yen(税込1,320yen)

黒毛和牛牛脂のガーリックライス



GRILL JAPANESE BEEF RUMP -REHOLE SAUCE-

3,500yen(税込3,850yen)

瞬間スモークを目の前で!

国産牛ランプのグリル -レフォールソース-

ランプは柔らかく、赤身ならではの深い旨みをじっくりと堪能できる部位です。立ちのぼる香ばしい香りと、しっとりとした肉の旨味をぜひお楽しみください



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

2,800yen(税込3,080yen)

[YONEZAWABUTA] CONFIED WITH -REHOLE SAUCE-

2,300yen(税込2,580yen)

しっとりジューシー 山形県産米澤豚コンフィのグリル -レフォールソース-

*There is a cover charge of ¥580yen(638yen tax included) per guest.
※17:00~ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)を頂戴しております。

ENTREE FROIDE



BELLOTA & SPANISH JAMON SERRANO PLATTER

【スペイン産】最高峰 24ヶ月熟成 イベリコ・ベジョータ

1,600yen(税込1,760yen)

【スペイン産】18ヶ月熟成 味わいとコク ハモンセラノ

生ハム盛り合わせ

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



ROAST BEEF CARPACCIO, WITH MUSHROOM AND SPINACH

1,500yen(税込1,650yen)

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



ITALIAN BURRATA CHEESE & FRUIT TOMATO WITH JAMON SERRANO

2,400yen(税込2,640yen)

【イタリア産】ブッラータチーズとフルーツマト

【スペイン産】18ヶ月熟成 ハモンセラノのせ

ITALIAN BURRATA CHEESE & FRUIT TOMATO

1,800yen(税込1,980yen)

【イタリア産】ブッラータチーズとフルーツマト

*There is a cover charge of ¥580yen(¥638yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)を頂戴しております。



SEASONAL CARPACCIO
季節の鮮魚と食材のカルパッチョ

1,100yen〜(税込1,210yen〜)



DRIED FRUIT HONEY CHEESE

大人のブリュレ仕立てのハニーチーズ -ドライフルーツ入り-

700yen(税込770yen)



**CREAM CHEESE & IBURI GAKKO
SMOKY POTATO SALAD**

クリームチーズといぶりがっこのスモーキーポテトサラダ

700yen(税込770yen)

PICKLES 600yen(税込660yen)
ピクルス

SMOKED MIX NUTS 600yen(税込660yen)
スモークMix ナッツ

SALAD

GOURMET SALAD 1,400yen(税込1,540yen)
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

ORIENTAL SALAD M size 1,300yen(税込1,430yen)
CORIANDER·AVOCADO·CHICKEN S size 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 ¥580yen(¥638yen tax included) per guest.
※17:00〜 テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)を頂戴しております。

ENTREE CHAUD



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

海老の香ばしさを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)



GALETTE SPRING ROLLS 800yen (税込880yen)

CHICKEN, MOZZARELLA & BASIL

鶏ひき肉とモッツアレラ&バジルのガレット春巻き

FRIED CHICKEN 4PC -SWEET CHILI SAUCE- 800yen (税込880yen)

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 780yen (税込858yen)

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 ¥580yen(638yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)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 モッツアレラ&バジルのガレット春巻き

800yen(税込880yen)



NOT PIZZA

[ULTRA-THIN CRISPY GALETTE] MUSHROOMS & BACON HOMEMADE SMOKED MOZZARELLA CHEESE 自家製スモークモッツアレラとベーコン・ 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のガレット生地は材料は、「そば粉」「グラウンドの塩」「水」だけ。

そば粉は、そば作りに最適な地、北海道産産の北早生(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、そば本来の香りを先ごと感じられる「焼きぐるみ製法」。
さらに風味を保つため低速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 ¥580yen(¥638yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)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
**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・
スナッフエンドウ・ペコリーノ・レモンピール・ブラックペッパー】

2,100yen(税込2,510yen)



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・パルメジャーノ・トリュフオイル】

1,980yen(税込2,376yen)



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2,196yen)

*There is a cover charge of ¥580yen(638yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)を頂戴しております。



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】

1,900yen(税込2,090yen)



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 & 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・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 ¥580yen(638yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)を頂戴しております。



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ランデー、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 2,900yen(税込3,190yen)

クラシックチーズフォンデュ

【具材：季節の野菜・パン】

TRUFFLE CHEESE FONDUE 3,200yen(税込3,520yen)

トリュフ チーズフォンデュ

【具材：季節の野菜・パン】

SAUSAGE 300yen(税込330yen)

ソーセージ

REFILL BREAD 200yen(税込220yen)

おかわりパン

*There is a cover charge of ¥580yen(638yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)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ノとセルパチコ-

1,800yen(税込1,980yen)

*There is a cover charge of ¥580yen(638yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)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 ¥580yen(¥638yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)を頂戴しております。

DESSERT



CLASSIC PUDDING WITH VANILLA ICE CREAM 880yen
-OVERFLOWING SALTED CARAMEL SAUCE- (税込968yen)

クラシックプリン

【マダガスカル産】バニラピ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
クラシックプリン (税込770yen)



**MELTING
BASQUE CHEESECAKE** 800yen
-MALDON SALT- (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
クレマカタラーナ (税込880yen)



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

*There is a cover charge of ¥580yen(¥638yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)を頂戴しております。

COFFEE

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)
COFFEE ブレンドコーヒー HOT・ICE	600yen (税込660yen)



TEA

DARJEELING 有機ダージリン	750yen (税込825yen)
EARL GREY 有機アールグレイ	750yen (税込825yen)
CAMOMILE BLEND 有機カモミールブレンド	750yen (税込825yen)
ROSEHIP BLEND 有機ローズヒップブレンド	750yen (税込825yen)
GINGER BLEND 有機ジンジャーブレンド	750yen (税込825yen)
ICE TEA アイ스티ー	600yen (税込660yen)