

【生パスタランチセット】  
**PASTA LUNCH SET**  
SALAD + DRINK 付き

**TODAY'S SOUP**  
本日のスープ  
+182yen (税込200yen)  
\*スープまでお気遣いにお楽しみください!

**EXTRA SERVING**  
パスタ大盛り  
+182yen (税込200yen)

平日 11:30-15:00 (L.O.15:00)  
**WEEKLY LUNCH**



**WEEKLY PASTA ; 週替わり生パスタ** 1,727yen  
(税込1,907yen)

E.G.) CREAM BASE  
HOUSEMADE SAUSAGE & SPINACH  
例) 自家製サルシッチャ・ほうれん草のクリームソースパスタ

**FEAST PASTA ; ハースのご馳走パスタ**



**RICH CREAM PASTA**  
AROMATIC MUSHROOM  
& DUXELLES &  
TRUFFLE SCENT  
香り立つ芳醇さのこ“デュクセル”の  
トリュフ香る  
濃厚リッチクリームパスタ  
2,120yen  
(税込2,332yen)

**BISQUE CREAM PASTA**  
SHRIMP & SNOWCRAB  
海老とズワイガニの  
ビスククリームパスタ  
2,200yen  
(税込2,420yen)

**PEPERONCINO**  
PROSCIUTTO RAGOUT  
JAMON SERRANO & ARUGULA  
生ハムラグーの  
ペペロンチーノ  
2,020yen  
(税込2,222yen)

**TOMATO BASE**

**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  
1,727yen  
(税込1,907yen)

**PUTTANESCA**  
TUNA, BLACK OLIVES, EGGPLANT  
ブツタネスカ ツナ・黒オリーブ・ナスのトマトソースパスタ  
1,727yen  
(税込1,907yen)

**POMODORO SHRIMP & CHERRY TOMATO**  
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)

**HOUSEMADE MEAT SALICE**  
国産牛の自家製ミートソースパスタ  
1,910yen  
(税込2,100yen)

**CREAM BASE**

**SALMON & SPINACH**  
サーモンとほうれん草のクリームパスタ  
1,727yen  
(税込1,907yen)

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

**MUSHROOMS CAPERS & TRUFFLE OIL**  
トリュフ香るたっぷりキノコとケツァーのクリームパスタ  
1,910yen  
(税込2,100yen)

**OIL BASE**

**PEPERONCINO**  
SHRIMP, MUSHROOMS & CHERRY TOMATOES  
海老・3種キノコ・チェリートマトのペペロンチーノ  
1,727yen  
(税込1,907yen)

**LEMON PASTA**  
SQUID & GARM - ANCHOVY BREAD CRUMB -  
ヤリイカと魚骨のレモンパスタ - アンチョビバターパン粉がけ -  
1,727yen  
(税込1,907yen)

**PEPERONCINO**  
KARASUMI SHIRASU & KUJO-NEG I  
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)

【グリルミートランチセット】  
**GRILLED MEAT SET**  
SALAD + [RICE or BREAD] + DRINK 付き

\*ご飯かパン、お好きな方をお選びください

**[100%BEEF] HAMBURG STEAK 220g**  
【牛100%!!】超粗挽き自家製ジューシーハンバーグ  
・デミグラスソース  
1,818yen  
(税込2,060yen)

**BARLEY-FED "SANGEN PORK" SHOULDER 180g**  
・CHAI LAP IN SAUCE  
【大麦仕上げ三元豚】の肩ロースグリル  
・シャリアピンソース  
1,727yen  
(税込1,907yen)

**"SATSUMA JUNZENDORI"**  
GRILLED HERB CHICKEN 200g - TOMATO BASIL SAUCE  
【さつま純然鶏】のハーブグリル  
・トマトバジルソース  
1,727yen  
(税込1,907yen)

**[100%BEEF] HAMBURG STEAK 320g**  
& FRIED CHICKEN 2P  
【牛100%!!】  
超粗挽き自家製ジューシーハンバーグ  
& オリジナルフライドチキン2ピース  
2,163yen  
(税込2,365yen)

**[100%BEEF] HAMBURG STEAK 220g**  
& GRILLED CHICKEN HERB 100g  
【牛100%!!】  
超粗挽き自家製ジューシーハンバーグ  
& チキンハーブグリル  
2,163yen  
(税込2,365yen)

【サラダランチセット】  
**SALAD LUNCH SET**  
SOUP + BREAD + DRINK 付き

**ROAST BEEF SALAD - 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・香味野菜とりんご  
1,727yen  
(税込1,907yen)

**GRILLED DUCK & MUSHROOMS SALAD**  
ORIGINAL DRESSING APPLI・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  
1,727yen  
(税込1,907yen)

※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/アイス]

**TEA [HOT/ICE]**  
紅茶 [ホット/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!  
+300yen (税込330yen)

**TODAY'S CIDER**  
本日のシードル

**LEMONADE**  
自家製レモネード

**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/白]

**BLOOD ORANGE LEMONADE**  
自家製ブラッドオレンジレモネード

**GLASS BEER**  
グラスビール

**GINGER ALE**  
自家製ジンジャーエール

**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/ICE]**  
カフェラテ [ホット/アイス]

**DECAF [HOT]**  
デカフェ [ホット]

**CAPPUCCINO [HOT]**  
カプチーノ [ホット]

【“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.  
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で支払って頂けます

平日 11:30-15:00(L.O.15:00)  
**WEEKLY LUNCH**

**H**  
HEARTH  
ENERGY BULL & SALTITE



【ガレットランチセット】  
**GALETTE LUNCH SET**  
SOUP + DRINK 付き

HEARTH'S ORIGINAL DRESSING  
(APPLE & VEGGIE)  
**LUNCH SALAD**  
ミニランチサラダ

+200yen  
(税込 200yen)



『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。  
▷そば粉は、北海道産産地、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の、ケランド岩塩を使用。  
▷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。

原材料に【そば粉】 INCLUDED BUCKWHEAT アレルギー等、ご不安な食材がございましたらスタッフまでお声がけくださいませ



**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・ペコリーノロマーノ・レモンピール・ブラックペッパー】

2,680yen  
(税込 2,948yen)



**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

2,280yen  
(税込 2,508yen)

【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・ケランド岩塩】



**SHRIMP & MUSHROOMS  
BOURGUIGNON STYLE**

海老と3種キノコの  
ブルギニオン風ガレット

2,280yen  
(税込 2,508yen)

【卵・グリエールチーズ・海老・キノコ・香草バター・ケッパー】



**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  
シャンペンクリームソースのガレット

【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・バルミジャーノ・トリュフオイル】

2,560yen  
(税込 2,816yen)



**GRILLED CHICKEN,  
MUSHROOMS & LEMON**

グリルチキンと3種キノコのレモンガレット

2,280yen  
(税込 2,508yen)

【卵・グリエールチーズ・グリルチキン・キノコ・レモン】



**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)



**HOUSEMADE 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

1,980yen  
(税込 2,178yen)

【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】



**COMPLET**  
ガレットの王道 コンプレット

1,800yen  
(税込 1,980yen)

【卵・ハム・グリエールチーズ】

※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

アルコールメニュー  
別紙あります！  
お気軽にスタッフまで◎

**COFFEE [HOT/ICE]**  
コーヒー [ホット/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/アイス]

**ORANGE JUICE**  
オレンジジュース

グレードUP!

+300yen(税込 330yen)

**ALCOHOLIC BEVERAGES**

**TODAY'S CIDER**  
本日のシードル

**HOUSEMADE JUICE**

**LEMONADE**  
自家製レモネード

**SPARKLING WINE**  
スパークリングワイン

**BLOOD ORANGE  
LEMONADE**  
自家製ブラッドオレンジ  
レモネード

**TODAY'S  
GLASS WINE  
[RED/WHITE]**  
本日のグラスワイン  
[赤/白]

**APPLE LEMONADE**  
自家製アップルレモネード

**GLASS BEER**  
グラスビール

**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/ICE]**  
カフェラテ [ホット/アイス]

**CAPPUCCINO [HOT]**  
カプチーノ [ホット]

**DECAF [HOT]**  
デカフェ [ホット]

【“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.

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

# WEEKEND LUNCH

土日祝11:00-15:00(L.O.15:00)



【ガレットランチセット】

## GALETTE LUNCH SET

SOUP + DRINK 付き

HEARTH'S ORIGINAL DRESSING  
(APPLE & VEGGIE)  
**LUNCH SALAD**  
ミニランチサラダ

+200yen  
(税込220yen)



『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。

▶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の、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。

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・スナップエンドウ・ペコリーノロマーノ・  
レモンピール・ブラックペッパー】

2,680yen  
(税込2,948yen)



### 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)



### 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)



### 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)



### DUCK & ROAST APPLES -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)



### HOUSEMADE 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)

※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 or 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 or 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!  
+300yen  
(税込330yen)



### ALCOHOLIC BEVERAGES

TODAY'S CIDER  
本日のシードル

TODAY'S GLASS WINE  
RED/WHITE  
本日のグラスワイン 赤 or 白

SPARKLING WINE  
スパークリングワイン

GLASS BEER  
グラスビール

アルコールメニュー  
別紙あります！  
お気軽にスタッフまでG

### HOUSEMADE 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

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)

【“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

# WEEKEND LUNCH

土日祝11:00-15:00(L.O.15:00)

【グリルミートセット】

## GRILLED MEAT SET

SALAD + [RICE or BREAD] + DRINK 付き

※ご飯かパン、お好きな方をお選びください

TODAYS SOUP

本日のスープ +200yen (税込230yen)

\*スタッフまでお気軽にお尋ねください!

【100%BEEF】 HAMBURG STEAK 220g

【牛100%!!】超粗挽き自家製ジューシーハンバーグ -デミグラスソース-

2,080yen  
(税込2,280yen)



GRILLED COMBO

【100%BEEF】 HAMBURG STEAK 220g & FRIED CHICKEN 2P

【牛100%!!】超粗挽き自家製ジューシーハンバーグ & オリジナルフライドチキン2ピース

2,380yen  
(税込2,610yen)



GRILLED COMBO

【100%BEEF】 HAMBURG STEAK 220g & GRILLED HERB CHICKEN 100g

【牛100%!!】超粗挽き自家製ジューシーハンバーグ & チキンハーブグリル

2,380yen  
(税込2,610yen)

【生パスタランチセット】

## PASTA LUNCH SET

SALAD + DRINK 付き

TODAYS SOUP

本日のスープ +200yen (税込230yen)

\*スタッフまでお気軽にお尋ねください!

EXTRA SERVING

パスタ大盛り +300yen (税込330yen)

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

2,380yen  
(税込2,610yen)



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

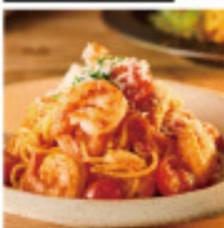
2,480yen  
(税込2,720yen)



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チコ添え-

2,280yen  
(税込2,500yen)

TOMATO BASE



AMATRICIANA 1,980yen (税込2,170yen)  
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

PUTTANESCA 1,980yen (税込2,170yen)  
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

POMODORO 2,080yen (税込2,280yen)  
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

HOUSEMADE MEAT SAUCE 2,180yen (税込2,390yen)  
国産牛の自家製ミートソースパスタ

CREAM BASE



SALMON & SPINACH 1,980yen (税込2,170yen)  
サーモンとほうれん草のクリームパスタ

THICK SLICED PANCETTA CARBONARA 2,080yen (税込2,280yen)  
- PARMIGIANO REGGIANO -  
厚切りパンチェッタのカルボナーラ  
- たっふりパルミジャーノがけ -

MUSHROOMS CAPERS & TRUFFE OIL 2,180yen (税込2,390yen)  
トリュフ香るたっふりキノコとケッパーのクリームパスタ

OIL BASE



LEMON PASTA SQUID & GARM 1,980yen (税込2,170yen)  
- 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 -

PEPERONCINO 1,980yen (税込2,170yen)  
SHRIMP, MUSHROOMS & CHERRY TOMATO  
海老・3種キノコ・チェリートマトのペペロンチーノ

PEPERONCINO 2,080yen (税込2,280yen)  
KARASUMI SHIRASU & "KUJO" JAPANESE LEEK  
カラスミ・釜揚げしらす・九条ネギのペペロンチーノ

※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 or 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 or 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!  
+350yen (税込385yen)



ALCOHOLIC BEVERAGES

TODAYS CIDER  
本日のシードル

TODAYS GLASS WINE  
RED/WHITE  
本日のグラスワイン 赤 or 白

SPARKLING WINE  
スパークリングワイン

GLASS BEER  
グラスビール

アルコールメニュー  
別紙あります!  
お気軽にスタッフまで!

HOUSEMADE 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

グレードUP!  
+250yen (税込275yen)



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)

【“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