



BEER



AUGUST BEER 850yen
(税込935yen)

アウグスピール ホワイト
爽やかな酸味、甘み、
深みがありながらも透き通るような味わい



August Beer

Alc. 5.5% 上面発酵 ホワイトエール

CARLSBERG
カールスバーグ

780yen
(税込858yen)

ASAHI SUPER "DRY"
アサヒ スーパードライ

780yen
(税込858yen)

ASAHI
アサヒ ドライゼロ [ノンアルコール]

650yen
(税込715yen)

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)

SHOCHU & OOLONG TEA

ウーロンハイ

650yen
(税込715yen)

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)

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)



SORGIN
ソルジン

950yen
(税込1,045yen)

RUM



RON ZACAPA
ロン サカバ

950yen
(税込1,045yen)

TEQUILA

QUERVO

クエルボ シルバー

800yen
(税込880yen)

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

CASSIS

カシス

750yen
(税込825yen)

LYCHEE

ライチ

750yen
(税込825yen)

PEACH

ピーチ

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)

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)

*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

お客様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)
	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)
	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 GLENGRANT シングルモルト / スコット	グレングラント	950yen (税込1,045yen)
	CHEIVAS REGAL ブレンデッドモルト / スコット	シーバスリーガル 12 年	950yen (税込1,045yen)
	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	900yen (税込990yen)
	JOHNNIE WALKER ブレンデッドモルト / スコット	ジョニーウォーカー	900yen (税込990yen)
	DEWAR'S ブレンデッドモルト / スコット	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)

*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

880yen
(税込968yen)

【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物のりんごと、紅茶リキュールの相性 GOOD！



CRAFT GIN & TONIC YUZU クラフトジンのゆずトニック

880yen
(税込968yen)

【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！



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

880yen
(税込968yen)

【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！

COCKTAIL



AMERICAN LEMONADE アメリカンレモネード

880yen
(税込968yen)

【自家製レモネード・赤ワイン・ソーダ】



APPLE TEA COOLER アップルティークーラー

880yen
(税込968yen)

【ダーズリンリキュール・アップルジュース・ジンジャーエール・レモン】



ITALIAN MIMOSA イタリアンミモザ

850yen
(税込935yen)

【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】



MOJITO モヒート スタンダード

880yen
(税込968yen)

【ラム・ライム・ソーダ・ミント】



MOJITO HOMEMADE LEMONADE 自家製レモネードモヒート

880yen
(税込968yen)

【自家製レモネード・ラム・ソーダ・ミント】

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

800yen
(税込880yen)

【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】



ALC.
0.00%
NON-ALC.

LEMONADE YUZU TONIC ゆず香るレモネードゆずトニック

800yen
(税込880yen)

【ゆず・自家製レモネード・トニックウォーター】

*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 GINGER ALE 自家製ジンジャーエール たっぷり生姜を沖縄産の黒糖やスパイスで煮出したオリジナル	700yen (税込770yen)
HOMEMADE LEMONED 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 LEMONED 自家製アップルレモネード	700yen (税込770yen)

SOFT DRINK



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

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

SICILIAN BLOOD ORANGE [シチリア産] ブラッドオレンジジュース	700yen (税込770yen)
ORANGE オレンジジュース	650yen (税込715yen)
GRAPEFRUIT グレープフルーツジュース	650yen (税込715yen)
APPLE アップルジュース	650yen (税込715yen)
COCA COLA コーラ	650yen (税込715yen)
GINGER ALE ジンジャーエール	650yen (税込715yen)
S.PELLEGRINO サンペレグリーノ 500ml	990yen (税込1089yen)

COFFEE

COFFEE コーヒー HOT・ICE	600yen (税込660yen)	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)
LATTE MACCHIATO ラテ・マキアート HOT	700yen (税込770yen)	DECAF デカフェ HOT	700yen (税込770yen)

TEA

DARJEELING 有機ダーズリン	800yen (税込880yen)	ROSEHIP BLEND 有機ローズヒップブレンド	800yen (税込880yen)
EARL GREY 有機アールグレイ	800yen (税込880yen)	GINGER BLEND 有機ジンジャーブレンド	800yen (税込880yen)
CAMOMILE BLEND 有機カモミールブレンド	800yen (税込880yen)	JASMINE 有機ジャスミン	800yen (税込880yen)
		ICE TEA アイスティー	600yen (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。

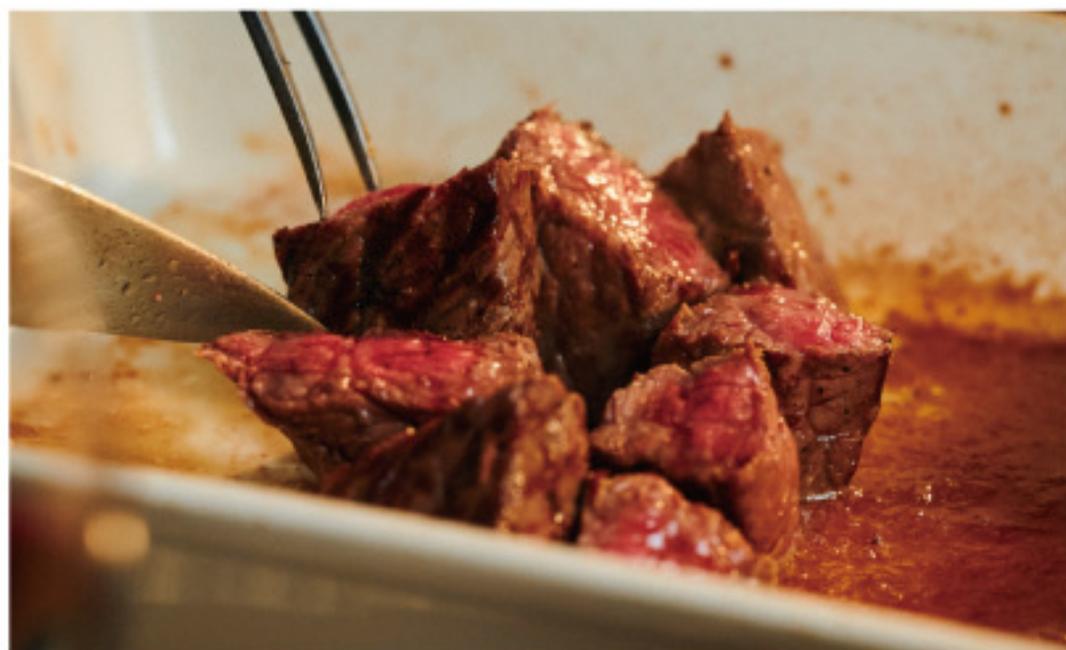
H

HEARTH

THE LATHIA TABLE

BISTECCA ビステッカ

180g 4,800yen(税込5,280yen)



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

GRILLED JAPANESE BEEF -HORSERADISH SAUCE-

150g(2名様) 2,600yen (税込2,860yen)

国産牛グリル - 西洋わさびのソース -

220g(3-4名様) 3,800yen (税込4,180yen)



GRILL LAMB WITH SPICES -BASIL & OLIVE SAUCE-

200g 2,600yen (税込2,860yen)

スパイス香る仔羊のグリル - バジルとオリーブのソース -

特製備型オイルと数種類のスパイスでじっくりマリネ

[YONEZAWABUTA] CONFIED WITH HOMEMADE MUSTARD

200g 2,200yen (税込2,420yen)

しっとりジューシー 山形県産米澤豚コンフィのグリル - 自家製粒マスタード添え -

*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・ペジョータ

【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・ペジョータ

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

1,800yen～(税込1,980yen～)

本日の前菜盛り合わせ



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 -
たっぷりマッシュルームとルッコラのせ

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。



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 -HOMEMADE DRESSING APPLE·VEGGIE·BALSAMIC-

1,400yen(税込1,540yen)

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

Msize 1,300yen(税込1,430yen)

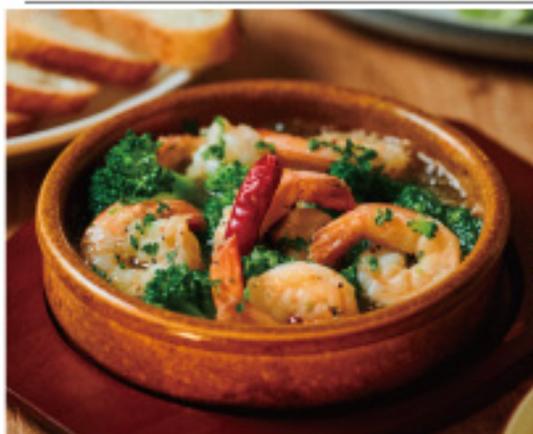
Ssize 1,000yen(税込1,100yen)

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1,430yen)

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

AJILLO OYSTER & MUSHROOMS WITH LEMON 1,400yen(税込1,540yen)

【広島産】牡蠣とキノコのレモンアヒージョ
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 4枚 200yen(税込220yen)

スライスバゲット

6枚 300yen(税込330yen)



SQUID FRITTERS -GARLIC CREAM SAUCE- 1,000yen(税込1,100yen)

スルメイカのフリット -ガーリッククリームソース-

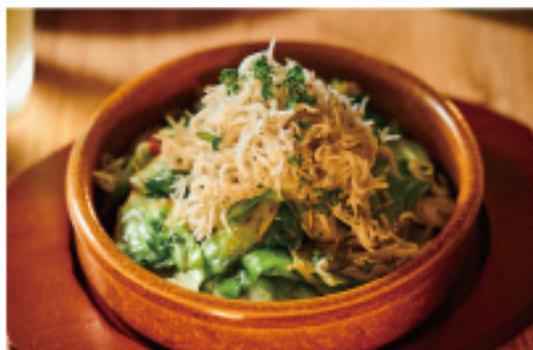
SPANISH CROQUETTE JAMON SERRANO 3個 800yen(税込880yen)

18ヶ月熟成ハモンセラノの
スペイン風 生ハムコロッケ

4個 1,050yen(税込1,155yen)

FRIED CHICKEN 4PC -SWEET CHILI SAUCE- 900yen(税込990yen)

12種スパイス&ハーブ Mix サックリと 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 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 ¥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



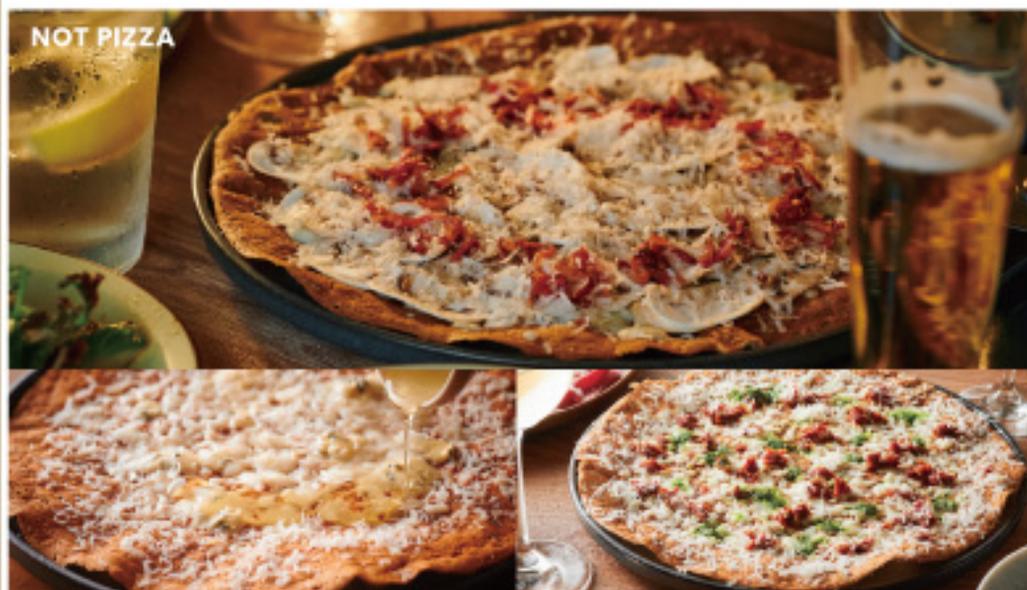
ガレットは、そば粉のクレープ。
白煙の巻き立てガレットを使用した、
オリジナルスタイルのおつまみをご用意しています。



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のガレット生地は材料は、「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、北海道多志支庁の北原生(きたかへ)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速回転の石臼で挽いています。

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
**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

2,100yen | 税込2,310yen |

【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・ペコリーノローマン・レモンピール・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のガレット

1,980yen | 税込2,173yen |

【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】



**DUCK & ROAST APPLE - BALSAMIC SAUCE -
鴨とローストアップルのガレット - バルサミソース**

1,800yen | 税込1,980yen |

【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】

*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。



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・グラント塩】

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・モッツアレラ・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 ¥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が
創業当時から改良を重ねてきた自信作
“チーズフォンデュ”

「最後の一口まで美味しく」
シェフの想いが詰まったフォンデュソースです。

期間限定の美味しさを
ぜひお楽しみください。



H
HEARTH
THE LATHIA TABLE



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 *OCTOBER - 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 ¥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
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バチコ-

1,800yen(税込1,980yen)

*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-

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 ¥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。

SEASONAL

“PURUFUWA” PANCAKE 季節限定! ぶるふわパンケーキ



SEASONAL

AMAOU STRAWBERRIES WITH PISTACHIO TERRINE & PISTACHIO MASCARPONE CREAM -CHUNKY RICH STRAWBERRY SAUCE-

季節限定! 【ぶるふわパンケーキ】

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ーヌ 2,100yen

- 果肉ゴロゴロ芳醇いちごソース - (税込2,310yen)



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 1,880yen

- とみつ金時けんぴ・モンブラン仕立て - (税込2,068yen)

“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 1,580yen

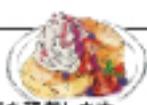
(税込1,738yen)

- 【フランス産】フランボワーズのピューレ添え -

【デザート】 (税込)

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



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みせ
-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)

BITTERSWEET HAPPINESS

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
コーヒー HOT・ICE (税込660yen)

CAPPUCCINO 700yen
カプチーノ (税込770yen)

LATTE MACCHIATO 700yen
ラテ・マキアート HOT (税込770yen)

LATTE 700yen
カフェラテ HOT・ICE (税込770yen)

ESPRESSO 550yen
エスプレッソ (税込605yen)

DECAF 700yen
デカフェ HOT (税込770yen)

TEA

DARJEELING 800yen
有機ダージリン (税込880yen)

EARL GREY 800yen
有機アールグレイ (税込880yen)

CAMOMILE BLEND 800yen
有機カモミールブレンド (税込880yen)

ROSEHIP BLEND 800yen
有機ローズヒップブレンド (税込880yen)

GINGER BLEND 800yen
有機ジンジャーブレンド (税込880yen)

JASMINE 800yen
有機ジャスミン (税込880yen)

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。