



BEER



EDELPILS
エーデルピルス

900yen
(税込990yen)

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。

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 サカバ 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・グレン/ジャパン

イチローズモルト

1,200yen 1,000yen
(税込1,320yen) (税込1,100yen)

HAPPY HOUR!



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 1,000yen
(税込1,320yen) (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 750yen
(税込1,045yen) (税込825yen)



CHEIVAS REGAL
ブレンデッドモルト/スコッチ

シーバズリーガル 12年

950yen 750yen
(税込1,045yen) (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
グレン・モルト/バーボン

メーカーズマーク

900yen 700yen
(税込990yen) (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)



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)

COCKTAIL



AMERICAN LEMONADE

アメリカンレモネード

【自家製レモネード・ホワイน์・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】

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 自家製レモネード	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)
BLOOD ORANGE LEMONADE 自家製ブラッドオレンジレモネード	700yen (税込770yen)	HOMEMADE GINGER ALE 自家製ジンジャーエール	700yen (税込770yen)
HOMEMADE APPLE LEMONADE 自家製アップルレモネード	700yen (税込770yen)		

SOFT DRINK



長野県
塩尻

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

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)

ESPRESSO 550yen
エスプレッソ (税込605yen)

CAPPUCCINO* 700yen
カプチーノ HOT (税込770yen)

DECAF 700yen
デカフェ HOT (税込770yen)

*SOY MILK +50yen
豆乳変更 (税込55yen)

TEA

DARJEELING 750yen
有機ダーズリン (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)

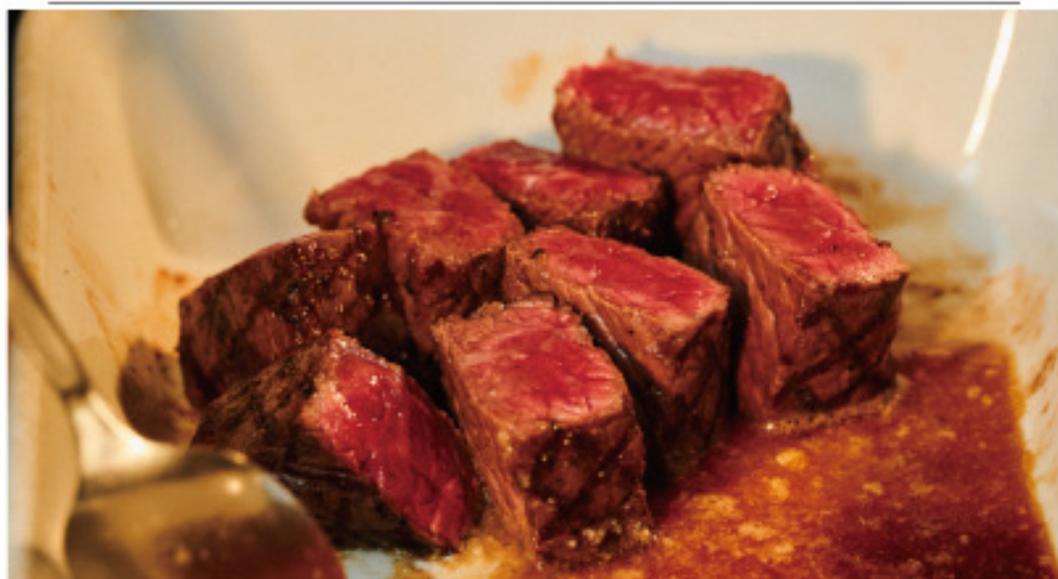
*There is a cover charge of ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様600yen(税込660yen)を頂戴しております。

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ソ。



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960yen)

*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

2~3人前 1,800yen~(税込1,980yen~)

本日の前菜盛り合わせ

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

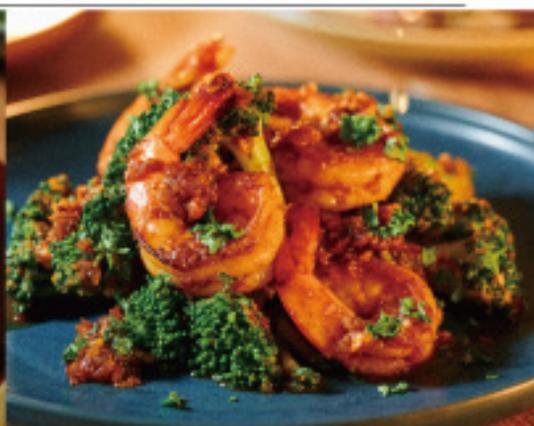
-自家製ドレッシング- 香味野菜とりんご・バルサミコ

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 -

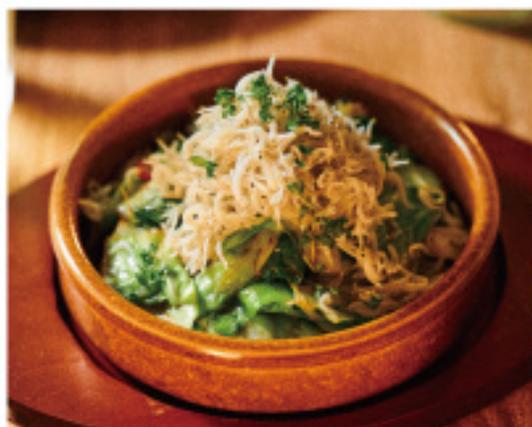
***ADD PER PIECE**

追加 1個につき

800yen(税込968yen)

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zzarella&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zzarella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、北海道産産の北平生(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、そば本来の香りを丸ごと感じられる「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
**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・ペコリーノロマーノ・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

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・パルメ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 - バルサミコソース -

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・バルミジャーノ・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・バルミジャーノ】

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。

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 とろなすのポロネーゼ -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】フランポワーズのピューレ添え -

【予約】 【人気】

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
HOT・ICE
(税込660yen)

LATTE* 700yen
カフェラテ
HOT・ICE
(税込770yen)

CAPPUCCINO* 700yen
カプチーノ HOT
(税込770yen)

ESPRESSO 550yen
エスプレッソ
(税込605yen)

DECAF 700yen
デカフェ HOT
(税込770yen)

*SOY MILK +50yen
豆乳変更 (税込55yen)

TEA

DARJEELING 750yen
有機ダージリン
(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。