

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
(税込1,320yen)

1,000yen
(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 GLEN GRANT
シングルモルト / スコッチ

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 / スコッチ

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

ハーパーゴールドメダル

800yen
(税込880yen)



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)



MAKERS MARK
グリーン・モルト / バーボン

メーカーズマーク

850yen
(税込935yen)

700yen
(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

850yen
(税込935yen)

700yen
(税込770yen)



DEWAR'S
ブレンデッドモルト / スコッチ

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



HOUSEMADE 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



AMAOU STRAWBERRY & SAKURA SPUMONI あまおうと桜のスプモーニ

1,100yen
(税込1,210yen)

【あまおう・桜リキュール・グレープフルーツジュース・トニックウォーター】

あまおう果肉のジューシーな甘みと桜の香りに、
柑橘のほろ苦さを合わせた爽やかな春のスプモーニ。



CRAFT GIN & TONIC GOLDEN KIWI クラフトジンのゴールデンキウイトニック

880yen
(税込968yen)

【ゴールデンキウイ・クラフトジン・トニックウォーター】

ゴールデンキウイのトロピカルな甘みと爽やかな酸味に、
クラフトジンのポタニカルな香りが重なる、すっきりとした一杯。



HYUGANATSU SOL CUBANO 日向夏のソルクバーノ

880yen
(税込968yen)

【日向夏・ラム・グレープフルーツジュース・トニックウォーター・ミント】

白皮も甘くて美味しい日向夏をラムとトニックウォーターと合わせました。
皮の香りが独特で特徴的な日向夏。やみつきです。

ORIGINAL COCKTAIL STANDARD



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】



SIDER & APPLE HONEY シードルリンゴはちみつ

830yen
(税込913yen)

【シードル・アップルジュース・はちみつ・レモン・ライム】



POMERANIAN ポメラニアン

830yen
(税込913yen)

【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】



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 HOUSEMADE 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】

CIDRE

りんごから造る爽やかな発泡酒
ガレットと楽しむ定番の一杯



TEKIKAKA CIDRE
【もりやま園】テキカカシードル

🇯🇵 日本【青森・弘前市産】 / Alc. 5%



**TEKIKAKA
CIDRE**
800yen
(税込880yen)



What is "TEKIKAKA CIDRE"?

明治から100年以上続くりんご園が摘果（てきか）を活用して作りあげた世界初のシードル。

砂糖を一切加えず、りんご本来の深みをそのまま。ガツンと爽快なほど越して飲み飽きない。
「食事に合う」がコンセプトの、ドライでキレのあるシードルです。



*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 MOCKTAIL

SEASONAL
ALC. 0.00%



ALC.
0.00%
ノンアルコール

GOLDEN KIWI VIRGIN TONIC

ゴールドンキウイのヴァージントニック

【ゴールドンキウイ・自家製レモンシロップ・トニックウォーター】

800yen

(税込880yen)



ALC.
0.00%
ノンアルコール

HYUGANATSU VIRGIN SOL CUBANO

日向夏のヴァージンソルクバーノ

【日向夏・レモネード・グレープフルーツジュース・トニックウォーター・ミント】

800yen

(税込880yen)

HOUSEMADE SOFT DRINK

HOUSEMADE 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)

HOUSEMADE APPLE LEMONADE

自家製アップルレモネード

700yen

(税込770yen)

HOUSEMADE 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)

HOUSEMADE GINGER ALE

自家製ジンジャーエール

700yen

(税込770yen)



NON-ALCOHOLIC BEER

ALC.
0.00%
ノンアルコール

KIRIN GREENS FREE

グリーンズフリー【ノンアルコール】

780yen

(税込858yen)

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。

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】

【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)

ワイナリーこだわりのぶどうジュース【赤】

【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

600yen

(税込660yen)

APPLE

アップルジュース

600yen

(税込660yen)

GRAPEFRUIT

グレープフルーツジュース

600yen

(税込660yen)

COCA COLA

コーラ

600yen

(税込660yen)

OOLONG TEA

烏龍茶

600yen

(税込660yen)

PERRIER

ペリエ

700yen

(税込770yen)

COFFEE

COFFEE

ブレンドコーヒー HOT・ICE

600yen

(税込660yen)

DECAF

デカフェ HOT

700yen

(税込770yen)

LATTE

カフェラテ HOT・ICE

700yen

(税込770yen)

CAPPUCCINO

カプチーノ HOT

700yen

(税込770yen)

ESPRESSO

エスプレッソ

550yen

(税込605yen)



TEA

DARJEELING

有機ダーズリン

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

アイスティー

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 & GALETTE

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

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-

特製燻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2,530yen)

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クポテトサラダ

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

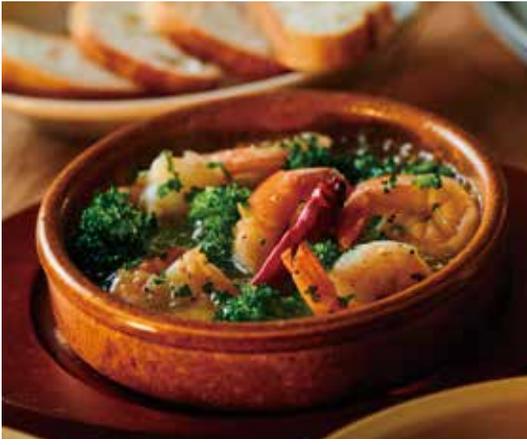
オリエンタル風サラダ



*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

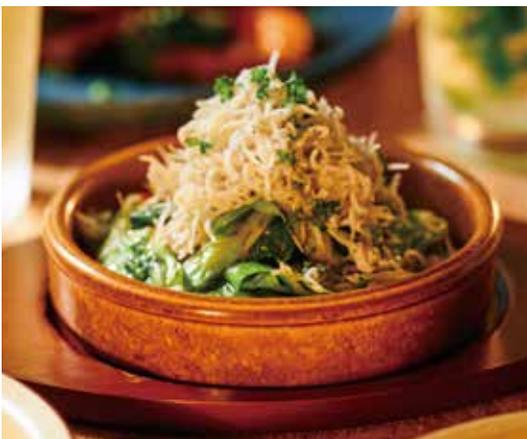
SPICY GARLIC SHRIMP 1,400yen (税込1,540yen)
スパイシー ガーリックシュリンプ

SLICED BAGUETTE
スライスバゲット 4枚 200yen (税込220yen)
6枚 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)



HEARTHのガレット生地は、「そば粉」「グランドの塩」「水」だけ。

そば粉は、そば作りに最適な地、北海道多志産の北早生(きたわせ)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
そば
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 ¥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・ゲランド塩】

1,900yen(税込2,090yen)



SHRIMP & MUSHROOMS BOURGUIGNON STYLE

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 ¥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
LINGUINE WITH SNOW CRAB & FENNEL
-LOBSTER-SCENTED TOMATO BISQUE SAUCE-
ズワイガニとフェネルのリングイネ
- オマール香るトマトビスクソース -

2,000yen(税込2,200yen)



SEASONAL
LINGUINE WITH CLAMS & GREEN ASPARAGUS
-SALSA VERDE WITH RAPINI-
アサリとグリーンアスパラのリングイネ
- 菜の花サルサヴェルデ -

1,900yen(税込2,090yen)



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 ¥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、モッツアレラ、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

クラシックプリン

700yen

(税込770yen)



**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
クレマカタラーナ

800yen

(税込880yen)



**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

*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 HOT	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)
DECAF デカフェ HOT	700yen (税込770yen)



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)