

平日 11:30-15:30(L.O.14:30)

WEEKDAY LUNCH

A SET OR **B SET** どちらかお選びください。

HEARTH'S ORIGINAL DRESSING [VEGGIE & APPLE]
自家製ドレッシング
- 香味野菜とりんご -



A SET

DRINK ドリンク + SOUP スープ +  OR  OR  + **MAIN DISH** メイン料理

ASSORTED APPETIZER
前菜盛り合わせ

COLORFUL GARDEN SALAD
-HEARTH'S ORIGINAL DRESSING-
彩り野菜のガーデンサラダ
- 自家製ドレッシング -

ROAST BEEF SALAD
-HEARTH'S 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 -

B SET

DRINK ドリンク + SOUP スープ OR **MINI SALADA** ミニサラダ + **MAIN DISH** メイン料理

【ガレットランチセット】 GALETTE LUNCH SET

セット内容をお選びください

▶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、ゲランド岩塩を使用。
▶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。

『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により、『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。

INCLUDED BUCKWHEAT
原材料に【そば粉】



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・レモンピール・ブラックペッパー】

A SET 2,980yen (税込3,278yen) **B SET** 2,680yen (税込2,948yen)



DUCK & ROAST APPLE -BALSAMIC SAUCE-
鴨とローストアップルのガレット
- バルサミコンソース -
【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】

A SET 2,480yen (税込2,728yen) **B SET** 2,180yen (税込2,398yen)



SHRIMP & MUSHROOM 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】

A SET 2,480yen (税込2,728yen) **B SET** 2,180yen (税込2,398yen)



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・バルミジャン・トリュフオイル】

A SET 2,860yen (税込3,146yen) **B SET** 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
【卵・グリエールチーズ・グリルチキン・キノコ・レモン】

A SET 2,480yen (税込2,728yen) **B SET** 2,180yen (税込2,398yen)



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・バルミジャン・ゲランド塩】

A SET 2,580yen (税込2,838yen) **B SET** 2,280yen (税込2,508yen)



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
【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】

A SET 2,280yen (税込2,508yen) **B SET** 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】

A SET 2,100yen (税込2,310yen) **B SET** 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/ICE コーヒー ホット or アイス
TEA HOT/ICE 紅茶 ホット or 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!
+200yen(税込220yen)

LATTE HOT/ICE カフェラテ ホット or アイス
LATTE MACCHIATO HOT ラテ・マキアート ホット
CAPPUCCINO HOT カプチーノ ホット
DECAF HOT デカフェ ホット

グレードUP!
+300yen(税込330yen)

ALCOHOLIC BEVERAGES
TODAYS CIDER 本日のシードル
LUNCH GLASS BEER ランチグラスビール
LUNCH GLASS WINE RED/WHITE ランチグラスワイン 赤 or 白
LUNCH SPARKLING WINE ランチスパークリングワイン

HOUSEMADE JUICE
LEMONADE 自家製レモネード
BLOOD ORANGE LEMONADE 自家製ブラッドオレンジレモネード
APPLE LEMONADE 自家製アップルレモネード
GINGER ALE 自家製ジンジャーエール

【“ぷるふわ”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.

“ぷるふわ”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 でお支払いしております

平日 11:30-15:30(L.O.14:30)

WEEKDAY LUNCH MENU

A SET OR **B SET** どちらかお選びください。



HEARTH'S ORIGINAL DRESSING [VEGGIE & APPLE]
自家製ドレッシング
- 香味野菜とりんご -



A SET	DRINK ドリンク	+	SOUP スープ	+		OR		OR		+ MAIN DISH メイン料理
	<p>APPETIZER ASSORTED 前菜盛り合わせ</p> <p>COLORFUL GARDEN SALAD -HEARTH'S ORIGINAL DRESSING- - 彩り野菜のガーデンサラダ - 自家製ドレッシング -</p> <p>ROAST BEEF SALAD -HEARTH'S 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 -</p>									

B SET	DRINK ドリンク	+	SOUP スープ	OR	MINI SALADA ミニサラダ	+	MAIN DISH メイン料理
--------------	---------------	---	-------------	----	----------------------	---	--------------------

WEEKLY LUNCH SET

セット内容をお選びください

EXTRA SERVING +181yen
(税込200yen)
パスタ大盛り

【WEEKLY PASTA SET; 週替わり生パスタセット】

E.G.) BASIL CREAM BASE;
SALMON & PLENTY OF MUSHROOMS
- LINGUINE -

例) サーモンとたっぷりキノコのバジルクリームパスタ
- リングイネ -

A SET 1,846yen
(税込2,030yen)

B SET 1,545yen
(税込1,700yen)

【WEEKLY MEAT SET; 週替わりミートセット】

E.G.) [100%] BEEF HAMBURG STEAK WITH CHEESE
- DEMI-GLACE SAUCE -
WITH RICE

例) 100% 牛肉ハンバーグチーズ焼き
- デミグラスソース -
ライス付き

A SET 1,937yen
(税込2,130yen)

B SET 1,636yen
(税込1,800yen)

【生パスタランチセット】 セット内容をお選びください

PASTA LUNCH SET

EXTRA SERVING +181yen
(税込200yen)
パスタ大盛り

FEAST PASTA ; ハースのご馳走パスタ

<p>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 -</p> <p>A SET 2,520yen (税込2,772yen)</p> <p>B SET 2,220yen (税込2,442yen)</p>	<p>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 -</p> <p>A SET 2,420yen (税込2,662yen)</p> <p>B SET 2,120yen (税込2,332yen)</p>	<p>PEPERONCINO PROSCIUTTO RAGOUT -JAMON SERRANO & ARUGULA- 生ハムラゲのペペロンチーノ - ハモンセラノとセルパチコ添え -</p> <p>A SET 2,320yen (税込2,552yen)</p> <p>B SET 2,020yen (税込2,222yen)</p>

TOMATO BASE

<p>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</p> <p>A SET 2,128yen (税込2,340yen)</p> <p>B SET 1,827yen (税込2,009yen)</p>	<p>PUTTANESCA 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</p> <p>A SET 1,937yen (税込2,130yen)</p> <p>B SET 1,636yen (税込1,800yen)</p>	<p>HOMEMADE MEAT SAUCE 国産牛の自家製ミートソースパスタ</p> <p>A SET 2,100yen (税込2,310yen)</p> <p>B SET 1,800yen (税込1,980yen)</p>	<p>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</p> <p>A SET 1,937yen (税込2,130yen)</p> <p>B SET 1,636yen (税込1,800yen)</p>

CREAM BASE

<p>THICK SLICED PANCETTA CARBONARA -PARMIGIANO REGGIANO- 厚切りベーコンのカルボナーラ - たっぶりパルミジャーノがけ -</p> <p>A SET 2,128yen (税込2,340yen)</p> <p>B SET 1,827yen (税込2,009yen)</p>	<p>CREAM BASE SALMON & SPINACH サーモンとほうれん草のクリームパスタ</p> <p>A SET 1,937yen (税込2,130yen)</p> <p>B SET 1,636yen (税込1,800yen)</p>	<p>MUSHROOMS CAPERS & TRUFFLE OIL トリュフ香る たっぶりキノコとケッパーのクリームパスタ</p> <p>A SET 2,200yen (税込2,420yen)</p> <p>B SET 1,900yen (税込2,090yen)</p>	<p>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</p> <p>A SET 2,128yen (税込2,340yen)</p> <p>B SET 1,827yen (税込2,009yen)</p>

OIL BASE

LUNCH SET DRINK ; ランチセットドリンク

COFFEE HOT/ICE コーヒー ホット or アイス
TEA HOT/ICE 紅茶 ホット or 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! +200yen(税込220yen)

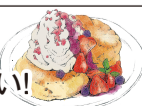
LATTE HOT/ICE カフェラテ ホット or アイス
CAPPUCCINO HOT カプチーノ ホット
LATTE MACCHIATO HOT ラテ・マキアート ホット
DECAF HOT デカフェ ホット

グレードUP! +300yen(税込330yen)

ALCOHOL DRINK
TODAYS CIDER 本日のシードル
LUNCH GLASS BEER ランチグラスビール
LUNCH GLASS WINE RED/WHITE ランチグラスワイン 赤 or 白
LUNCH SPARKLING WINE ランチスパークリングワイン

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

【“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

A SET OR **B SET** どちらかお選びください。



A SET DRINK + SOUP +  OR  OR  + **MAIN DISH** メイン料理

ASSORTED APPETIZER
前菜盛り合わせ

COLORFUL GARDEN SALAD
-HEARTH'S ORIGINAL DRESSING-
彩り野菜のガーデンサラダ
-自家製ドレッシング-

ROAST BEEF SALAD
-HEARTH'S 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-

B SET DRINK + SOUP + **MAIN DISH** メイン料理

原材料に【そば粉】を含みます

【ガレットランチセット】 GALETTE LUNCH SET

▶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、ゲランド岩塩を使用。
▶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。

『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により、『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。



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・レモンピール・ブラックペッパー】

A SET 2,980yen (税込3,278yen) **B SET** 2,680yen (税込2,948yen)



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】

A SET 2,480yen (税込2,728yen) **B SET** 2,180yen (税込2,398yen)



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】

A SET 2,480yen (税込2,728yen) **B SET** 2,180yen (税込2,398yen)



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】

A SET 2,860yen (税込3,146yen) **B SET** 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
【卵・グリエールチーズ・グリルチキン・キノコ・レモン】

A SET 2,480yen (税込2,728yen) **B SET** 2,180yen (税込2,398yen)



HOUSEMADE DRIED TOMATO & ONIONCIDER COMPLET
自家製ドライ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・ドライマト・オニオンシードル】

A SET 2,280yen (税込2,508yen) **B SET** 1,980yen (税込2,178yen)



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・ゲランド塩】

A SET 2,580yen (税込2,838yen) **B SET** 2,280yen (税込2,508yen)



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】

A SET 2,100yen (税込2,310yen) **B SET** 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/ICE コーヒー ホット or アイス
TEA HOT/ICE 紅茶 ホット or 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! +200yen(税込220yen)

LATTE HOT/ICE カフェラテ ホット or アイス
LATTE MACCHIATO HOT ラテ・マキアート ホット

CAPPUCCINO HOT カプチーノ ホット
DECAF HOT デカフェ ホット

グレードUP! +300yen(税込330yen)

ALCOHOLIC BEVERAGES

TODAYS CIDER 本日のシードル
LUNCH GLASS BEER ランチグラスビール
LUNCH SPARKLING WINE ランチスパークリングワイン

LUNCH GLASS WINE RED/WHITE ランチグラスワイン 赤 or 白

HOUSEMADE JUICE

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

APPLE LEMONADE 自家製アップルレモネード
GINGER ALE 自家製ジンジャーエール

【“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 でお支払いしております

WEEKEND LUNCH

A SET OR **B SET** どちらかお選びください。

HEARTH'S ORIGINAL DRESSING
[VEGGIE & APPLE]
自家製ドレッシング使用!
- 香味野菜とりんご -

A SET DRINK + SOUP + APPETIZER ASSORTED OR COLORFUL GARDEN SALAD OR ROAST BEEF SALAD + MAIN DISH

ドリンク + スープ + 前菜盛り合わせ OR 彩り野菜のガーデンサラダ - 自家製ドレッシング - OR 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 -

B SET DRINK + SOUP + MAIN DISH

ドリンク + スープ + メイン料理

【生パスタランチセット】 PASTA LUNCH SET

セット内容をお選びください

EXTRA SERVING +200yen (税込220yen)
パスタ大盛り

FEAST PASTA ; ハースのご馳走パスタ

<p>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-</p> <p>A SET 2,900yen (税込3,190yen) B SET 2,600yen (税込2,860yen)</p>	<p>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-</p> <p>A SET 2,800yen (税込3,080yen) B SET 2,500yen (税込2,750yen)</p>	<p>PEPERONCINO PROSCIUTTO RAGOUT -JAMON SERRANO & ARUGULA- 生ハムラゲのペペロンチーノ -ハモンセラノとセルパチコ添え-</p> <p>A SET 2,700yen (税込2,970yen) B SET 2,400yen (税込2,640yen)</p>
--	--	---

TOMATO BASE

<p>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</p> <p>A SET 2,480yen (税込2,728yen) B SET 2,180yen (税込2,398yen)</p>	<p>PUTTANESCA 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</p> <p>A SET 2,380yen (税込2,618yen) B SET 2,080yen (税込2,288yen)</p>	<p>HOUSEMADE MEAT SAUCE 国産牛の自家製ミートソースパスタ</p> <p>A SET 2,480yen (税込2,728yen) B SET 2,180yen (税込2,398yen)</p>	<p>AMATRICIANA THICK SLICED BACON & ONION アマトリチャーナ 厚切りベーコン・オニオンのトマトソースパスタ</p> <p>A SET 2,280yen (税込2,508yen) B SET 1,980yen (税込2,178yen)</p>
---	---	--	---

CREAM BASE

<p>THICK SLICED BACON CARBONARA -PARMIGIANO REGGIANO- 厚切りベーコンのカルボナーラ -たっぷりパルミジャーノがけ-</p> <p>A SET 2,480yen (税込2,728yen) B SET 2,180yen (税込2,398yen)</p>	<p>CREAM BASE SALMON & SPINACH サーモンとほうれん草のクリームパスタ</p> <p>A SET 2,380yen (税込2,618yen) B SET 2,080yen (税込2,288yen)</p>
--	---

OIL BASE

<p>MUSHROOMS CAPERS & TRUFFLE 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</p> <p>A SET 2,580yen (税込2,838yen) B SET 2,280yen (税込2,508yen)</p>	<p>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</p> <p>A SET 2,480yen (税込2,728yen) B SET 2,180yen (税込2,398yen)</p>
---	--

※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 or 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 or アイス | ORANGE JUICE
オレンジジュース |

グレードUP! +200yen (税込220yen)

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------|
| LATTE HOT/ICE
カフェラテ ホット or アイス | CAPPUCCINO HOT
カプチーノ ホット |
| LATTE MACCHIATO HOT
ラテ・マキアート ホット | DECAF HOT
デカフェ ホット |

グレードUP! +300yen (税込330yen)

- | | |
|--|---|
| ALCOHOLIC BEVERAGES | HOUSEMADE JUICE |
| TODAYS CIDER
本日のシードル | LEMONADE
自家製レモネード |
| LUNCH GLASS BEER
ランチグラスビール | BLOOD ORANGE LEMONADE
自家製ブラッドオレンジレモネード |
| LUNCH GLASS WINE RED/WHITE
ランチグラスワイン 赤 or 白 | APPLE LEMONADE
自家製アップルレモネード |
| | GINGER ALE
自家製ジンジャーエール |

【“ぶるふわ”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.

“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。最初にご注文ください。

個別会計の際は、現金またはPayPay でお支払いしております