



BEER



EDELPILS
エーデルピルス

950yen
(税込1,045yen)

世界最高峰と言われるチェコ・ザーツ産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

850yen
(税込935yen)



SUNTORY
オールフリー【ノンアルコール】

700yen
(税込770yen)

SOUR



HOUSEMADE LEMON SOUR
自家製レモンサワー

800yen
(税込880yen)

SHOCHU & OOLONG TEA
ウーロンハイ

750yen
(税込825yen)

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

850yen
(税込935yen)

BOMBAY SAPPHIRE
ボンベイサファイア

850yen
(税込935yen)



SORGIN
ソルジン

950yen
(税込1,045yen)

TEQUILA

QUERVO
クエルボ シルバー

850yen
(税込935yen)

SAUZA
サウザー シルバー

750yen
(税込825yen)

VODKA



ABSOLUT
アブソルート

850yen
(税込935yen)

PINNACLE
ピナクル

750yen
(税込825yen)

RUM



RON ZACAPA
ロン サカパ

950yen
(税込1,045yen)

CAPTAIN MORGAN
キャプテンモルガン

850yen
(税込935yen)

BACARDI
バカルディ ホワイト

750yen
(税込825yen)

LIQUEUR

CASSIS
カシス

800yen
(税込880yen)

LYCHEE
ライチ

800yen
(税込880yen)

PEACH
ピーチ

800yen
(税込880yen)

APRICOT
アプリコット

800yen
(税込880yen)

AND MORE...!

SODA
ソーダ +100yen
(税込110yen)

GINGER ALE
ジンジャーエール +150yen
(税込165yen)

TONIC
トニック +150yen
(税込165yen)

COCA COLA
コココーラ +200yen
(税込220yen)

ORANGE JUICE
オレンジジュース +150yen
(税込165yen)

OOLONG TEA
烏龍茶 +150yen
(税込165yen)

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)



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)



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
(税込1,045yen)



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)



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

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)



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

850yen
(税込935yen)



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

850yen
(税込935yen)

*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。



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%



900yen
(税込990yen)



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。ガツンと爽快なのど越しで飲み飽きない。
「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。



ORIGINAL COCKTAIL SEASONAL



FRESH! PINEAPPLENA フレッシュパイナップリーナ

【パイナップル・アップルワイン・ソーダ・カットレモン】

香りの良いフレッシュパイナップルがゴロゴロ入って、アップルワインとマリアージュ。飲み過ぎ注意!

1,000yen
(税込1,100yen)



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

【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、クラフトジンのボタニカルな香りが重なる、すっきりとした一杯。

1,000yen
(税込1,100yen)



HYUGANATSU SOL CUBANO 日向夏のソルクバーノ

【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。

1,000yen
(税込1,100yen)

COCKTAIL



AMERICAN LEMONADE アメリカンレモネード

【自家製レモネード・赤ワイン・ソーダ】

980yen
(税込1,078yen)



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】

950yen
(税込1,045yen)



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】

950yen
(税込1,045yen)



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】

950yen
(税込1,045yen)



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】

950yen
(税込1,045yen)



MOJITO モヒート スタンダード

【ラム・ライム・ソーダ・ミント】

980yen
(税込1,078yen)



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】

980yen
(税込1,078yen)

ORIGINAL MOCKTAIL SEASONAL

ALC. 0.00%



ALC.
0.00%
クワコナ

GOLDEN KIWI VIRGIN TONIC
ゴールデンキウイのヴァージントニック
【ゴールデンキウイ・自家製レモンシロップ・トニックウォーター】

900yen
(税込990yen)



ALC.
0.00%
クワコナ

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】

900yen
(税込990yen)

HOMEMADE SOFT DRINK

HOMEMADE LEMONADE 850yen
自家製レモネード (税込935yen)

HOMEMADE LEMONADE VIRGIN MOJITO 900yen
自家製レモネードのヴァージンモヒート (税込990yen)

BLOOD ORANGE LEMONADE 850yen
自家製ブラッドオレンジレモネード (税込935yen)

HOMEMADE GINGER ALE 850yen
自家製ジンジャーエール (税込935yen)

HOMEMADE APPLE LEMONADE 850yen
自家製アップルレモネード (税込935yen)

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】 800yen
【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】 (税込880yen)

ワイナリーこだわりのぶどうジュース【赤】 800yen
【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】 (税込880yen)

SICILIAN BLOOD ORANGE 800yen
【シチリア産】ブラッドオレンジジュース (税込880yen)

APPLE 750yen
アップルジュース (税込825yen)

COCA COLA 800yen
コーラ (税込880yen)

ORANGE 750yen
オレンジジュース (税込825yen)

OOLONG TEA 750yen
烏龍茶 (税込825yen)

GRAPEFRUIT 750yen
グレープフルーツジュース (税込825yen)

PERRIER 800yen
ペリエ (税込880yen)

COFFEE

COFFEE 700yen
コーヒー HOT・ICE (税込770yen)

LATTE* 800yen
カフェラテ HOT・ICE (税込880yen)

ESPRESSO 650yen
エスプレッソ (税込715yen)

CAPPUCCINO* 800yen
カプチーノ HOT (税込880yen)

DECAF 750yen
デカフェ HOT (税込825yen)

***SOY MILK** +50yen
豆乳変更 (税込55yen)

TEA

DARJEELING 850yen
有機ダーズリン (税込935yen)

ROSEHIP BLEND 850yen
有機ローズヒップブレンド (税込935yen)

EARL GREY 850yen
有機アールグレイ (税込935yen)

GINGER BLEND 850yen
有機ジンジャーブレンド (税込935yen)

CAMOMILE BLEND 750yen
有機カモミールブレンド (税込825yen)

ICE TEA 700yen
アイスティー (税込770yen)

*There is a cover charge of ¥600yen(¥60yen 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方。



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968yen)

*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 味わいとココ 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 味わいとココ 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 -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)

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 ¥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

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)



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】 - プルーンのチャツネ添え -

***ADD PER PIECE** 800yen(税込968yen)
追加 1個につき

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 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。
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

自家製セミドライトマトの
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」「ゲランドの塩」「水」だけ。

そば粉は、そば作りに最適な地、北海道多度志産の北早生(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 ¥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 romano・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2,178yen)

【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・バルミジャーノ・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 ¥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・ゲランド塩】

1,900yen(税込2,090yen)



SHRIMP & MUSHROOMS BOURGUIGNON

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】

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・モッツァレラ・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。

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
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、モッツアレラ、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

- とみつ金時けんぴ・モンブラン仕立て -

1,880yen

(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

-【フランス産】フランボワーズのピューレ添え-

1,580yen

(税込1,738yen)

アーモンド くるみ

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 700yen
コーヒー HOT・ICE (税込770yen)

ESPRESSO 650yen
エスプレッソ (税込715yen)

DECAF 750yen
デカフェ HOT (税込825yen)

LATTE* 800yen
カフェラテ HOT・ICE (税込880yen)

CAPPUCCINO* 800yen
カプチーノ HOT (税込880yen)

***SOY MILK** +50yen
豆乳変更 (税込55yen)

TEA

DARJEELING 850yen
有機ダーズリン (税込935yen)

EARL GREY 850yen
有機アールグレイ (税込935yen)

CAMOMILE BLEND 750yen
有機カモミールブレンド (税込825yen)

ROSEHIP BLEND 850yen
有機ローズヒップブレンド (税込935yen)

GINGER BLEND 850yen
有機ジンジャーブレンド (税込935yen)

ICE TEA 700yen
アイスティー (税込770yen)

*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。