



WEEKLY LUNCH MENU

平日 11:30-15:30(L.O.14:30)

A

SALAD + SOUP + DRINK
サラダ・スープ・ドリンク

+200yen
(税込220yen)

B

SALAD + DRINK
サラダ・ドリンク

C

SOUP + DRINK
スープ・ドリンク

【週替わり生パスタランチセット】*セット内容をお選びください

WEEKLY PASTA LUNCH SET



EXTRA SERVING
パスタ大盛り

+182yen
(税込200yen)

1,545yen〜(税込1,700yen〜)

E.G.) YUZU PEPPER PEPERONCINO: GRILLED CHICKEN & LEEK, MUSHROOM

例) グリルチキンと【宮城県かんちゃんファーム】曲がりねぎ・キノコの柚子胡椒ペペロンチーノ

E.G.) ARABIATA: ITALIAN SALAMI & COLORFUL VEGE

例) イタリアンサラミと彩り野菜のアラビアータ

E.G.) CREAM BASE: SHRIMP & TURNIP, FRESH TOMATO

例) 海老と蕪・フレッシュトマトのクリームパスタ

【週替わりグルメミートセット】ライス or パン 付き *セット内容をお選びください

WEEKLY GOURMET MEAT SET

[RICE or BREAD] 付き

1,636yen〜(税込1,800yen〜)

E.G.) HERB-GRILLED CHICKEN "SAKURAHIME"-OREGANO TOMATO SAUCE-

例) 桜姫鶏のハーブグリル - オレガノトマトソース -

COMBO

E.G.) HERB-GRILLED CHICKEN "SAKURAHIME" -OREGANO TOMATO SAUCE- & ORIGINAL FRIED CHICKEN 2P

例) 桜姫鶏のハーブグリル - オレガノトマトソース - & オリジナルフライドチキン 2ピース

【ランチセットドリンク】

LUNCH SET DRINK

COFFEE(Hot or Ice)

コーヒー (ホット or アイス)

TEA(Hot or 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!

+300yen(税込330yen)



ALCOHOL DRINK

TODAYS CIDER

本日のシードル

SPARKLING WINE

スパークリングワイン

TODAYS GLASS WINE (

RED/WHITE)

本日のグラスワイン

(赤 / 白)

GLASS BEER

グラスビール

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

HOT DRINK

HOT LEMONADE

自家製ホットレモネード

HOT GINGER

自家製ホットジンジャー

グレードUP!

+200yen(税込220yen)

LATTE (HOT/ ICE)

カフェラテ (ホット / アイス)

CAPPUCCINO(HOT)

カプチーノ (ホット)



HEARTH'S
ORIGINALDRESSING
[VEGGIE & APPLE]

セットサラダには、
自家製ドレッシング
- 香味野菜とりんご - 使用!



全てのランチセットメニュー

200yen OFF!!

次回使える
クーポン配信中▶



WEEKDAY LUNCH

平日11:30-15:30(L.O.14:30)

【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
パスタ大盛り +182yen
(税込200yen)

- A** SALAD + SOUP + DRINK +200yen (税込220yen)
サラダ・スープ・ドリンク
- B** SALAD + DRINK
サラダ・ドリンク
- C** SOUP + DRINK
スープ・ドリンク

AMATRICIANA THICK SLICED PANCETTA & ONION 1,618yen (税込1,780yen)
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

PUTTANESCA TUNA, BLACK OLIVES, EGGPLANT 1,618yen (税込1,780yen)
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

POMODORO SHRIMP & CHERRY TOMATOES 1,709yen (税込1,880yen)
ガーリックシュリンプとチェリートマトのポモドーロ

TOMATO BASE HOUSEMADE MEAT SAUCE 1,709yen (税込1,880yen)
国産牛の自家製ミートソースパスタ

CREAM BASE SALMON & SPINACH 1,709yen (税込1,880yen)
サーモンとほうれん草のクリームパスタ

CARBONARA THICK SLICED PANCETTA -PARMIGIANO REGGIANO- 1,709yen (税込1,880yen)
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-

CREAM BASE MUSHROOMS CAPERS & TRUFFE OIL 1,709yen (税込1,880yen)
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

PEPERONCINO SHRIMP, MUSHROOMS & CHERRY TOMATOES 1,618yen (税込1,780yen)
海老・3種キノコ・チェリートマトのペペロンチーノ

PEPERONCINO KARASUMI & WHITEBAIT, KUJO-LEEK 1,618yen (税込1,780yen)
カラスミ・釜揚げしらす・九条ネギのペペロンチーノ

【グルメミートセット】

GOURMET MEAT SET [RICE or BREAD] 付き

セット内容をお選びください。

- A** SALAD + SOUP + DRINK +200yen (税込220yen)
サラダ・スープ・ドリンク
- B** SALAD + DRINK
サラダ・ドリンク
- C** SOUP + DRINK
スープ・ドリンク

CHICKEN OVER RICE ORIENTAL STYLE 1,636yen (税込1,800yen)
オリエンタル風チキンオーバーライス

LIMITED QUANTITY

"JAPANESE BLACK" SLICED BEEF STEAK 180g 3,300yen (税込3,630yen)
【数量限定】A5ランク黒毛和牛カットステーキ
-レフォールソース・マルドンの塩添え-

300g 4,800yen (税込5,280yen)

【サラダランチセット】

SALAD LUNCH SET [SOUP + BREAD + DRINK] 付き

ROAST BEEF SALAD -ORIGINAL DRESSING- 1,709yen (税込1,880yen)
【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 - 香味野菜とりんご -

GRILLED DUCK & MUSHROOMS SALAD -ORIGINAL DRESSING APPLE・VEGGIE・BALSAMIC- 1,709yen (税込1,880yen)
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 -

DESSERT 【デザート】

CLASSIC PUDDING WITH VANILLA ICE CREAM -OVERFLOWING SALTED CARAMEL SAUCE- 900yen (税込990yen)
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 700yen (税込770yen)
クラシックプリン

MELTING BASQUE CHEESECAKE -MALDON SALT- 800yen (税込880yen)
ほろ苦いあわせ うっとりバスケットチーズケーキ - マルドンの塩添え -

CREMA CATALANA 800yen (税込880yen)
クレマカタラーナ

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



【“ふるふわ”パンケーキ】

“PURUFUWA” PANCAKES

WHIP BUTTER & MAPLE SYRUP 1,200yen (税込1,320yen)
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

SALTED CARAMEL SAUCE 1,380yen (税込1,518yen)
自家製塩キャラメルソース & バニラアイス

MIXED BERRY CONFITURE 1,380yen (税込1,518yen)
自家製ミックスベリーコンフィチュール & バニラアイス

CHOCOLATE ICE CREAM & CHOCOLATE MOUSSE 1,580yen (税込1,738yen)
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】フランポワーズのピューレ添え-

季節限定パンケーキは
グランドメニューを
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。

HEARTH'S ORIGINAL DRESSING [VEGGIE & APPLE] セットサラダには、自家製ドレッシング -香味野菜とりんご- 使用!

次回使えるクーポン配信中! LINE 全てのランチセットメニュー 200yen OFF!!

※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 or Ice)**
コーヒー (ホット or アイス)
- TEA (Hot or 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!
+300yen(税込330yen)

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

HOT DRINK

- HOT LEMONADE**
自家製ホットレモネード
- HOT GINGER**
自家製ホットジンジャー

グレードUP!
+200yen(税込220yen)

- LATTE (Hot or Ice)**
カフェラテ (ホット or アイス)
- DECAF (Hot)**
デカフェ (ホット)
- CAPPUCCINO (Hot)**
カプチーノ (ホット)

【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。

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



A SALAD + SOUP + DRINK
サラダ・スープ・ドリンク

+200yen
(税込220yen)

B SALAD + DRINK
サラダ・ドリンク

C SOUP + DRINK
スープ・ドリンク



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
プラントニエール

【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・ペコリーノローマノ・レモンピール
・ブラックペッパー】

2,680yen
(税込2,948yen)



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・バルミジャンノ・トリュフオイル】

2,560yen
(税込2,816yen)



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】

2,280yen
(税込2,508yen)

『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で、『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。

▷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な、グランド岩塩を使用。

▷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。

INCLUDED BUCKWHEAT
ガレットは
原材料に【そば粉】を含みます



HEARTH
SHINJUKU

次回使えるクーポン配信中!
LINE 全てのランチセットメニュー
200yen OFF!!



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・バルミジャンノ・グランド塩】

2,280yen
(税込2,508yen)



SHRIMP & MUSHROOMS 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】

2,280yen
(税込2,508yen)



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】

2,280yen
(税込2,508yen)



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】

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】

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

アルコールメニュー
別紙あります!
お気軽にスタッフまで◎

COFFEE (Hot or Ice)
コーヒー (ホット or アイス)

TEA (Hot or 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!
+300yen(税込330yen)

ALCOHOLIC BEVERAGES

TODAY'S CIDER
本日のシードル

SPARKLING WINE
スパークリングワイン

**TODAY'S
GLASS WINE RED/WHITE**
本日のグラスワイン 赤 or 白

GLASS BEER
グラスビール

HOT DRINK

HOT LEMONADE
自家製ホットレモネード

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

HOT GINGER
自家製ホットジンジャー

グレードUP!
+200yen(税込220yen)

LATTE (Hot or Ice)
カフェラテ (ホット or アイス)

DECAF (Hot)
デカフェ (ホット)

CAPPUCCINO (Hot)
カプチーノ (ホット)



DESSERT 【デザート】

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)

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)



【“ふるふわ” パンケーキ】 “PURUFUWA” PANCAKES

WHIP BUTTER & MAPLE SYRUP
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
自家製塩キャラメルソース & バニラアイス

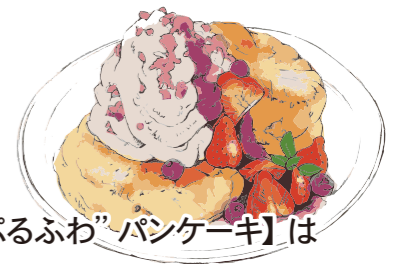
1,380yen
(税込1,518yen)

MIXED BERRY CONFITURE
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 & CHOCOLATE MOUSSE
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)



季節限定! 【“ふるふわ” パンケーキ】は

別紙 GRAND 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、現金か PayPay でお支払いしております