

【生パスタランチセット】
PASTA LUNCH SET
SALAD + DRINK 付き



TODAY'S SOUP
本日のスープ +182yen
(税込200yen)
*スタッフまでお気軽にお尋ねください!

EXTRA SERVING
パスタ大盛り +182yen
(税込200yen)

平日11:30-15:00(L.O.15:00)
WEEKDAY LUNCH

H HEARTH
SMOKED GRILL & GALETTE

ポイントカードGET
次回使えるクーポン
200yen OFF!!
GET

WEEKLY PASTA ; 週替わり生パスタ (3種) 1,727yen
(税込1,900yen)

E.G.) **GENOVESE CREAM BASE
SPEAR SQUID & NAPA CABBAGE**
例) ヤリイカと白菜のジェノバ風クリームパスタ

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>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>2,120yen (税込2,332yen)</p>	<p>PEPERONCINO PROSCIUTTO RAGOUT -JAMON SERRANO & ARUGULA- 生ハムラグーのペペロンチーノ -ハモンセラノとセルパチコ添え-</p> <p>2,020yen (税込2,222yen)</p>
--	--	--

TOMATO BASE

- | | |
|--|---|
| <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>1,727yen
(税込1,900yen)</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>1,727yen
(税込1,900yen)</p> |
| <p>POMODORO SHRIMP & CHERRY TOMATO
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>1,800yen
(税込1,980yen)</p> | <p>HOUSEMADE MEAT SAUCE
国産牛の自家製ミートソースパスタ</p> <p>1,910yen
(税込2,100yen)</p> |

CREAM BASE

- | | |
|---|---|
| <p>SALMON & SPINACH
サーモンとほうれん草のクリームパスタ</p> <p>1,727yen
(税込1,900yen)</p> | <p>CARBONARA
THICK SLICED PANCETTA -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-</p> <p>1,800yen
(税込1,980yen)</p> |
| <p>MUSHROOMS 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</p> <p>1,910yen
(税込2,100yen)</p> | |

OIL BASE

- | | |
|---|--|
| <p>PEPERONCINO SHRIMP, MUSHROOMS & CHERRY TOMATOES
海老・3種キノコ・チェリートマトのペペロンチーノ</p> <p>1,727yen
(税込1,900yen)</p> | <p>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-</p> <p>1,727yen
(税込1,900yen)</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>1,800yen
(税込1,980yen)</p> | |

【グリルミートランチセット】
GRILLED MEAT SET
SALAD + [RICE or BREAD] + DRINK 付き

※ご飯かパン、好きな方をお選びください

[100%BEEF] HAMBURG STEAK 220g
【牛100%!!】超粗挽き自家製ジューシーハンバーグ
-デミグラスソース-

1,818yen
(税込2,000yen)

BARLEY-FED "SANGEN PORK" SHOULDER 180g
-CHALIAPIN SAUCE-
【大麦仕上げ三元豚】の肩ロースグリル
-シャリアピンソース-

1,727yen
(税込1,900yen)

"SATSUMA JUNZENDORI" GRILLED HERB CHICKEN 200g
-TOMATO BASIL SAUCE-
【さつま純然鶏】のハーブグリル
-トマトバジルソース-

1,727yen
(税込1,900yen)

GRILLED COMBO
【100%BEEF】HAMBURG STEAK 220g
& FRIED CHICKEN 2P
【牛100%!!】
超粗挽き自家製ジューシーハンバーグ
& オリジナルフライドチキン2ピース

2,163yen
(税込2,380yen)

GRILLED COMBO
【100%BEEF】HAMBURG STEAK 220g
& GRILLED CHICKEN HERB 100g
【牛100%!!】
超粗挽き自家製ジューシーハンバーグ
& チキンハーブグリル

2,163yen
(税込2,380yen)

【サラダランチセット】
SALAD LUNCH SET
SOUP + BREAD + DRINK 付き

ROAST BEEF SALAD -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 - 香味野菜とりんご -

1,727yen
(税込1,900yen)

GRILLED DUCK & MUSHROOMS SALAD
-ORIGINAL 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 -

1,727yen
(税込1,900yen)

※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/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/アイス] | ORANGE JUICE
オレンジジュース |

グレードUP!
+300yen(税込330yen)

- | | |
|--|--|
| ALCOHOLIC BEVERAGES | HOUSEMADE JUICE |
| TODAY'S CIDER
本日のシードル | LEMONADE
自家製レモネード |
| SPARKLING WINE
スパークリングワイン | BLOOD ORANGE LEMONADE
自家製ブラッドオレンジレモネード |
| TODAY'S GLASS WINE [RED/WHITE]
本日のグラスワイン [赤/白] | APPLE LEMONADE
自家製アップルレモネード |

- | | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| GLASS BEER
グラスビール | 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] |
| DECAF [HOT]
デカフェ [ホット] | |

【“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.

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 でお願しております

平日11:30-15:00(L.O.15:00)
WEEKDAY LUNCH

H
HEARTH
SMOKED GRILL & GALETTE



【ガレットランチセット】
GALETTE LUNCH SET
SOUP + DRINK 付き

HEARTH'S ORIGINAL DRESSING
[APPLE & VEGGIE]
LUNCH SALAD +200yen
ミニランチサラダ (税込220yen)



『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。



原材料に【そば粉】 INCLUDED BUCKWHEAT アレルギー等、ご不安な食材がございましたらスタッフまでお声がけくださいませ



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・ペコリーノロマーノ・レモンピール・ブラックペッパー】

2,680yen
(税込2,948yen)



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

2,280yen
(税込2,508yen)

【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】



SHRIMP & MUSHROOMS BOURGUIGNON STYLE

海老と3種キノコの
ブルギニオン風ガレット

2,280yen
(税込2,508yen)

【卵・グリエールチーズ・海老・キノコ・香草バター・ケッパー】



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】

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

2,280yen
(税込2,508yen)

【卵・グリエールチーズ・グリルチキン・キノコ・レモン】



DUCK & ROAST APPLE -BALSAMIC SAUCE-

鴨とローストアップルのガレット
-パルサミソース-

【卵・グリエールチーズ・鴨・ローストアップル・パルサミコ・ピンクペッパー】

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

1,980yen
(税込2,178yen)

【卵・ハム・グリエールチーズ・ドライマト・オニオンシードル】



COMPLET
ガレットの王道 コンプレット

1,800yen
(税込1,980yen)

【卵・ハム・グリエールチーズ】

※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/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/アイス]

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

HOUSEMADE JUICE

LEMONADE
自家製レモネード

SPARKLING WINE
スパークリングワイン

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

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

APPLE LEMONADE
自家製アップルレモネード

GLASS BEER
グラスビール

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]

DECAF [HOT]
デカフェ [ホット]

【“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.

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 でお願しております

WEEKEND LUNCH

土日祝11:00-15:00(L.O.15:00)

【グリルミートセット】

GRILLED MEAT SET

SALAD + [RICE or BREAD] + DRINK 付き

※ご飯かパン、お好きな方をお選びください

TODAY'S SOUP
本日のスープ +200yen
(税込220yen)
*スタッフまでお気軽にお尋ねください!

[100%BEEF] HAMBURG STEAK 220g

【牛100%!!】超粗挽き自家製ジューシーハンバーグ -デミグラスソース-

2,080yen
(税込2,288yen)



GRILLED COMBO

[100%BEEF] HAMBURG STEAK 220g & FRIED CHICKEN 2P

【牛100%!!】超粗挽き自家製ジューシーハンバーグ & オリジナルフライドチキン2ピース

2,380yen
(税込2,618yen)



GRILLED COMBO

[100%BEEF] HAMBURG STEAK 220g & GRILLED HERB CHICKEN 100g

【牛100%!!】超粗挽き自家製ジューシーハンバーグ & チキンハーブグリル

2,380yen
(税込2,618yen)

【生パスタランチセット】

PASTA LUNCH SET

SALAD + DRINK 付き

TODAY'S SOUP
本日のスープ +200yen
(税込220yen)
*スタッフまでお気軽にお尋ねください!

EXTRA SERVING
パスタ大盛り +300yen
(税込330yen)

FEAST PASTA ; ハースのご馳走パスタ



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-

2,380yen
(税込2,618yen)



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-

2,280yen
(税込2,508yen)



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バチコ添え-

2,280yen
(税込2,508yen)

TOMATO BASE



AMATRICIANA
THICK SLICED PANCHETTA & ONIONS
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

1,980yen
(税込2,178yen)

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

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

2,080yen
(税込2,288yen)

HOUSEMADE MEAT SAUCE
国産牛の自家製ミートソースパスタ

2,180yen
(税込2,398yen)

CREAM BASE



SALMON & SPINACH
サーモンとほうれん草のクリームパスタ

1,980yen
(税込2,178yen)

THICK SLICED PANCHETTA 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-

2,080yen
(税込2,288yen)

MUSHROOMS 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

2,180yen
(税込2,398yen)

OIL BASE



LEMON PASTA SQUID & GARM
-ANCHOVY BREAD CRUMBS-
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-

1,980yen
(税込2,178yen)

PEPERONCINO
SHRIMP, MUSHROOMS & CHERRY TOMATOS
海老・3種キノコ・チェリートマトのペペロンチーノ

1,980yen
(税込2,178yen)

PEPERONCINO
KARASUMI SHIRASU & "KUJO" JAPANESE LEEK
カラスミ・釜揚げしらす・九条ネギのペペロンチーノ

2,080yen
(税込2,288yen)

※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)

GRAPEFRUIT JUICE
グレープフルーツジュース

TEA (HOT or 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!
+300yen
(税込330yen)



ALCOHOLIC BEVERAGES

TODAY'S CIDER
本日のシードル

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

SPARKLING WINE
スパークリングワイン

GLASS BEER
グラスビール

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◎

HOUSEMADE JUICE

LEMONADE
自家製レモネード

APPLE LEMONADE
自家製アップルレモネード

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

GINGER ALE
自家製ジンジャーエール

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)

CAPPUCCINO (HOT)
カプチーノ (ホット)

DECAF (HOT)
デカフェ (ホット)

【“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

土日祝11:00-15:00(L.O.15:00)



【ガレットランチセット】

GALETTE LUNCH SET

SOUP + DRINK 付き

HEARTH'S ORIGINAL DRESSING
[APPLE & VEGGIE]
LUNCH SALAD
ミニランチサラダ

+200yen
(税込220yen)



『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の、ゲランド塩を使用。

▷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。

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

【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・ペコロノロマーノ・
レモンピール・ブラックペッパー】

2,680yen
(税込2,948yen)



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】

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)



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】

2,560yen
(税込2,816yen)



GRILLED CHICKEN, MUSHROOMS & LEMONS

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)



DUCK & ROAST APPLES -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】

2,180yen
(税込2,398yen)



HOUSEMADE DRIED TOMATOS & 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

COFFEE (HOT or 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 or 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!
+300yen
(税込330yen)



ALCOHOLIC BEVERAGES

TODAY'S CIDER
本日のシードル

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

SPARKLING WINE
スパークリングワイン

GLASS BEER
グラスビール

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◎

HOUSEMADE JUICE

LEMONADE
自家製レモネード

APPLE LEMONADE
自家製アップルレモネード

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

GINGER ALE
自家製ジンジャーエール

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)

CAPPUCCINO (HOT)
カプチーノ (ホット)

DECAF (HOT)
デカフェ (ホット)

【“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でお願いしております