



# BEER



**AUGUST BEER** 850yen  
(税込935yen)

アウグスビール ホワイト  
爽やかな酸味、甘み、  
深みがありながらも透き通るような味わい



Alc. 5.5% 上面発酵 ホワイトエール



**ASAHI SUPER "DRY"**  
アサヒ スーパードライ

850yen  
(税込935yen)

Non  
Alc.  
0%

**ASAHI**  
アサヒ ドライゼロ【ノンアルコール】

700yen  
(税込770yen)

# 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!

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

お客様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

シーバスリーガル 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

800yen  
(税込880yen)



**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

800yen  
(税込880yen)

\*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。

# 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%



850yen  
(税込935yen)



## 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。



# 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、クラフトジンのポ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)



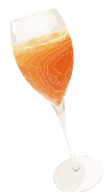
## APPLE TEA COOLER

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)



## 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)

\*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 MOCKTAIL SEASONAL

ALC. 0.00%



ALC.  
0.00%  
アルコール

## 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%  
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】

900yen  
(税込990yen)

## HOUSEMADE SOFT DRINK

### HOUSEMADE GINGER ALE

自家製ジンジャーエール

たっぷり生姜を沖縄産の黒糖やスパイスで煮出したオリジナル

800yen  
(税込880yen)

### HOUSEMADE LEMONED

自家製レモネード

800yen  
(税込880yen)

### BLOOD ORANGE LEMONADE

自家製ブラッドオレンジレモネード

800yen  
(税込880yen)

### HOUSEMADE APPLE LEMONED

自家製アップルレモネード

800yen  
(税込880yen)

## 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

【白】ワイナリーこだわりのぶどうジュース

【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】  
800yen  
(税込880yen)

【赤】ワイナリーこだわりのぶどうジュース

【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】  
800yen  
(税込880yen)

### SICILIAN BLOOD ORANGE

【シチリア産】ブラッドオレンジジュース

800yen  
(税込880yen)

### ORANGE

オレンジジュース

750yen  
(税込825yen)

### COCA COLA

コーラ

800yen  
(税込880yen)

### GRAPEFRUIT

グレープフルーツジュース

750yen  
(税込825yen)

### GINGER ALE

ジンジャーエール

750yen  
(税込825yen)

### APPLE

アップルジュース

750yen  
(税込825yen)

### S.PELLEGRINO

サンペレグリーノ 500ml

990yen  
(税込1089yen)

### OOLONG TEA

烏龍茶

750yen  
(税込825yen)

## COFFEE

### COFFEE

コーヒー HOT・ICE

700yen  
(税込770yen)

### ESPRESSO

エスプレッソ

650yen  
(税込715yen)

### CAPPUCCINO

カプチーノ

800yen  
(税込880yen)

### LATTE

カフェラテ HOT・ICE

800yen  
(税込880yen)

### LATTE MACCHIATO

ラテ・マキアート HOT

800yen  
(税込880yen)

### DECAF

デカフェ HOT

750yen  
(税込825yen)

## TEA

### DARJEELING

有機ダーズリン

850yen  
(税込935yen)

### ROSEHIP BLEND

有機ローズヒップブレンド

850yen  
(税込935yen)

### EARL GREY

有機アールグレイ

850yen  
(税込935yen)

### GINGER BLEND

有機ジンジャーブレンド

850yen  
(税込935yen)

### CAMOMILE BLEND

有機カモミールブレンド

850yen  
(税込935yen)

### JASMINE

有機ジャスミン

850yen  
(税込935yen)

### ICE TEA

アイスティー

700yen  
(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。

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

THE LATHIA TABLE

BISTECCA ビステッカ

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

### GRILLED JAPANESE BEEF -HORSERADISH SAUCE-

150g(2名様) 2,600yen (税込2,860yen)

国産牛グリル - 西洋わさびのソース -

220g(3-4名様) 3,800yen (税込4,180yen)



### GRILL LAMB WITH SPICES -BASIL & OLIVE SAUCE-

200g 2,600yen (税込2,860yen)

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

### [YONEZAWABUTA] CONFIED WITH HOMEMADE MUSTARD

200g 2,200yen (税込2,420yen)

しっとりジューシー 山形県産米澤豚コンフィのグリル - 自家製粒マスタード添え -

\*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 味わいとコク 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 味わいとコク ハモンセラノ



## TODAY'S APPETIZER ASSORTED

1,800yen～(税込1,980yen～)

本日の前菜盛り合わせ



## 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-  
たっぷりマッシュルームとルッコラのせ

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。



## 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

M size 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

**AJILLO OYSTER & MUSHROOMS WITH LEMON** 1,400yen(税込1,540yen)  
【広島産】牡蠣とキノコのレモンアヒージョ  
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** 4枚 200yen(税込220yen)  
スライスバゲット 6枚 300yen(税込330yen)



**SQUID FRITTERS -GARLIC CREAM SAUCE-** 1,000yen(税込1,100yen)  
スルメイカのフリット -ガーリッククリームソース-

**SPANISH CROQUETTE JAMON SERRANO** 3個 800yen(税込880yen)  
18ヶ月熟成ハモンセラノの 4個 1,050yen(税込1,155yen)  
スペイン風 生ハムコロッケ

**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/ロマン・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・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 ¥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**  
**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 ¥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-

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 ¥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

1,880yen

- とみつ金時けんぴ・モンブラン仕立て -

(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-

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

コーヒー HOT・ICE

700yen  
(税込770yen)

## ESPRESSO

エスプレッソ

650yen  
(税込715yen)

## CAPPUCCINO

カプチーノ

800yen  
(税込880yen)

## LATTE

カフェラテ HOT・ICE

800yen  
(税込880yen)

## LATTE MACCHIATO

ラテ・マキアート HOT

800yen  
(税込880yen)

## DECAF

デカフェ HOT

750yen  
(税込825yen)

# TEA

## DARJEELING

有機ダーズリン

850yen  
(税込935yen)

## ROSEHIP BLEND

有機ローズヒップブレンド

850yen  
(税込935yen)

## EARL GREY

有機アールグレイ

850yen  
(税込935yen)

## GINGER BLEND

有機ジンジャーブレンド

850yen  
(税込935yen)

## CAMOMILE BLEND

有機カモミールブレンド

850yen  
(税込935yen)

## JASMINE

有機ジャスミン

850yen  
(税込935yen)

## ICE TEA

アイ스티ー

700yen  
(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。