



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

CARLSBERG 780yen
カールスバーグ (税込858yen)

ASAHI SUPER "DRY" 780yen
アサヒ スーパードライ (税込858yen)

ASAHI 650yen
アサヒ ドライゼロ【ノンアルコール】 (税込715yen)

SOUR



HOUSEMADE LEMON SOUR 750yen
自家製レモンサワー (税込825yen)

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!

SHOCHU & OOLONG TEA 650yen
ウーロンハイ (税込715yen)

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 800yen
タンカレー (税込880yen)
ロンドンドライジン

BOMBAY SAPPHIRE 800yen
ボンベイサファイア (税込880yen)

SORGIN 950yen
ソルジン (税込1,045yen)

TEQUILA

QUERVO 800yen
クエルボ シルバー (税込880yen)

SAUZA 700yen
サウザー シルバー (税込770yen)

VODKA



ABSOLUT 800yen
アブソルート (税込880yen)

PINNACLE 700yen
ピナクル (税込770yen)

RUM



RON ZACAPA 950yen
ロン サカパ (税込1,045yen)

CAPTAIN MORGAN 800yen
キャプテンモルガン (税込880yen)

BACARDI 700yen
バカルディ ホワイト (税込770yen)

LIQUEUR

CASSIS 750yen
カシス (税込825yen)

PEACH 750yen
ピーチ (税込825yen)

LYCHEE 750yen
ライチ (税込825yen)

APRICOT 750yen
アプリコット (税込825yen)

AND MORE...!

SODA 50yen
ソーダ (税込55yen)

TONIC 100yen
トニック (税込110yen)

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

GRAPEFRUIT JUICE 150yen
グレープフルーツジュース (税込165yen)

GINGER ALE 100yen
ジンジャーエール (税込110yen)

COCA COLA 100yen
コカコーラ (税込110yen)

OOLONG TEA 100yen
烏龍茶 (税込110yen)

*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 COCKTAIL SEASONAL



AMAOU STRAWBERRY & SAKURA SPUMONI

あまおうと桜のスプモーニ

【あまおう・桜リキュール・グレープフルーツジュース・トニックウォーター】

一杯に3粒のあまおうを贅沢に使用。
ジューシーな甘みと桜の香りに、柑橘のほろ苦さが重なる春のスプモーニ。

1,100yen
(税込1,210yen)



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。

880yen
(税込968yen)



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。

880yen
(税込968yen)

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】

880yen
(税込968yen)

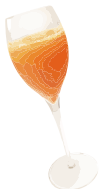


APPLE TEA COOLER

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】

880yen
(税込968yen)



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】

850yen
(税込935yen)



MOJITO

モヒート スタンダード

【ラム・ライム・ソーダ・ミント】

880yen
(税込968yen)



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】

880yen
(税込968yen)

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%



800yen
(税込880yen)



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。



*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。

ORIGINAL MOCKTAIL SEASONAL

ALC. 0.00%



ALC.
0.00%
ノンアルコール

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】

800yen

(税込880yen)



ALC.
0.00%
ノンアルコール

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】

800yen

(税込880yen)

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

700yen

(税込770yen)

HOUSEMADE LEMONED

自家製レモネード

700yen

(税込770yen)

BLOOD ORANGE LEMONADE

自家製ブラッドオレンジレモネード

700yen

(税込770yen)

HOUSEMADE APPLE LEMONED

自家製アップルレモネード

700yen

(税込770yen)

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】 700yen

(税込770yen)

【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】 700yen

(税込770yen)

SICILIAN BLOOD ORANGE

【シチリア産】ブラッドオレンジジュース

700yen

(税込770yen)

ORANGE

オレンジジュース

650yen

(税込715yen)

COCA COLA

コーラ

650yen

(税込715yen)

GRAPEFRUIT

グレープフルーツジュース

650yen

(税込715yen)

GINGER ALE

ジンジャーエール

650yen

(税込715yen)

APPLE

アップルジュース

650yen

(税込715yen)

S.PELLEGRINO

サンペレグリーノ 500ml

990yen

(税込1089yen)

COFFEE

COFFEE

コーヒー HOT・ICE

600yen

(税込660yen)

ESPRESSO

エスプレッソ

550yen

(税込605yen)

CAPPUCCINO

カプチーノ

700yen

(税込770yen)

LATTE

カフェラテ HOT・ICE

700yen

(税込770yen)

LATTE MACCHIATO

ラテ・マキアート HOT

700yen

(税込770yen)

DECAF

デカフェ HOT

700yen

(税込770yen)

TEA

DARJEELING

有機ダーズリン

800yen

(税込880yen)

ROSEHIP BLEND

有機ローズヒップブレンド

800yen

(税込880yen)

EARL GREY

有機アールグレイ

800yen

(税込880yen)

GINGER BLEND

有機ジンジャーブレンド

800yen

(税込880yen)

CAMOMILE BLEND

有機カモミールブレンド

800yen

(税込880yen)

JASMINE

有機ジャスミン

800yen

(税込880yen)

ICE TEA

アイスティー

600yen

(税込660yen)

*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

Msize 1,300yen(税込1,430yen)

Ssize 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

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

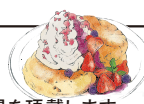
- 【フランス産】フランボワーズのピューレ添え -

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 600yen
コーヒー HOT・ICE (税込660yen)

LATTE 700yen
カフェラテ HOT・ICE (税込770yen)

CAPPUCCINO 700yen
カプチーノ (税込770yen)

ESPRESSO 550yen
エスプレッソ (税込605yen)

LATTE MACCHIATO 700yen
ラテ・マキアート HOT (税込770yen)

DECAF 700yen
デカフェ HOT (税込770yen)

TEA

DARJEELING 800yen
有機ダーズリン (税込880yen)

ROSEHIP BLEND 800yen
有機ローズヒップブレンド (税込880yen)

EARL GREY 800yen
有機アールグレイ (税込880yen)

GINGER BLEND 800yen
有機ジンジャーブレンド (税込880yen)

CAMOMILE BLEND 800yen
有機カモミールブレンド (税込880yen)

JASMINE 800yen
有機ジャスミン (税込880yen)

ICE TEA 600yen
アイスティー (税込660yen)

*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。