

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

800yen
(税込880yen)



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

850yen
(税込935yen)



JOHNNIE WALKER
ブレンデッドモルト / スコッチ

ジョニーウォーカー

850yen
(税込935yen)



DEWAR'S
ブレンデッドモルト / スコッチ

デュワーズ

800yen
(税込880yen)



CANADIAN CLUB
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)

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)

GRAPEFRUIT JUICE
グレープフルーツジュース

+150yen
(税込165yen)

*There is a cover charge of ¥580yen(638yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)を頂戴しております。

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!

780yen

(税込858yen)

SHOCHU & OOLONG TEA

ウーロンハイ

700yen

(税込770yen)

SPIRITS

お好みの飲み方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)

VODKA

ABSOLUT

アブソルート

850yen

(税込935yen)

BOMBAY SAPPHIRE

ボンベイサファイア

850yen

(税込935yen)

PINNACLE

ピナクル

750yen

(税込825yen)

TEQUILA

QUERVO

クエルボ シルバー

850yen

(税込935yen)

RUM

CAPTAIN MORGAN

キャプテンモルガン

850yen

(税込935yen)

SAUZA

サウザー シルバー

750yen

(税込825yen)

BACARDI

バカルディ ホワイト

750yen

(税込825yen)

LIQUEUR

お好みの飲み方をお申し付けください

CASSIS

カニス

750yen

(税込825yen)

LYCHEE

ライチ

750yen

(税込825yen)

PEACH

ピーチ

750yen

(税込825yen)

APRICOT

アプリコット

750yen

(税込825yen)

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 ¥580yen(638yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)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%

**TEKIKAKA
CIDRE**

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。ガツンと爽快なのど越しで飲み飽きない。「食事に向合」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!

950yen

(税込1,045yen)



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。

950yen

(税込1,045yen)



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。

950yen

(税込1,045yen)

ORIGINAL COCKTAIL STANDARD



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)



SIDER & APPLE HONEY

シードルりんごはちみつ

【シードル・アップルジュース・はちみつ・レモン・ライム】

880yen

(税込968yen)



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】

880yen

(税込968yen)



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 HOUSEMADE 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】

930yen

(税込1,023yen)

*There is a cover charge of ¥580yen(638yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)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

ゴールドキウイのヴァージントニック

【ゴールドキウイ・自家製レモンシロップ・トニックウォーター】

850yen

(税込935yen)



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】

850yen

(税込935yen)

HOUSEMADE SOFT DRINK

HOUSEMADE LEMONADE

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

850yen

(税込935yen)

HOUSEMADE APPLE LEMONADE

自家製アップルレモネード

850yen

(税込935yen)

HOUSEMADE LEMONADE VIRGIN MOJITO

自家製レモネードのヴァージンモヒート

850yen

(税込935yen)

HOUSEMADE GINGER ALE

自家製ジンジャーエール

800yen

(税込880yen)



NON-ALCOHOLIC BEER

ALC.
0.00%
ノンアルコール

KIRIN GREENS FREE

グリーンズフリー【ノンアルコール】

780yen

(税込858yen)

*There is a cover charge of ¥580yen(638yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)を頂戴しております。

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】 750yen
【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825yen)

ワイナリーこだわりのぶどうジュース【赤】 750yen
【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825yen)

SICILIAN BLOOD ORANGE 750yen
【シチリア産】ブラッドオレンジジュース (税込825yen)

ORANGE 700yen
オレンジジュース (税込770yen)

APPLE 700yen
アップルジュース (税込770yen)

GRAPEFRUIT 700yen
グレープフルーツジュース (税込770yen)

COCA COLA 700yen
コーラ (税込770yen)

OOLONG TEA 700yen
烏龍茶 (税込770yen)

PERRIER 800yen
ペリエ (税込880yen)

COFFEE

COFFEE 650yen
ブレンドコーヒー HOT・ICE (税込715yen)

DECAF 750yen
デカフェ HOT (税込825yen)

LATTE 750yen
カフェラテ HOT・ICE (税込825yen)

CAPPUCCINO 750yen
カプチーノ HOT (税込825yen)

ESPRESSO 600yen
エスプレッソ (税込660yen)



TEA

DARJEELING 800yen
有機ダージリン (税込880yen)

EARL GREY 800yen
有機アールグレイ (税込880yen)

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

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

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

ICE TEA 650yen
アイスティー (税込715yen)

*There is a cover charge of ¥580yen(638yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)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

SMOKED GRILL & GALETTE

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

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。



WAGYU TALLOW GARLIC RICE

1,200yen (税込1,320yen)

黒毛和牛牛脂のガーリックライス



GRILL JAPANESE BEEF RUMP -REHOLE SAUCE-

3,500yen (税込3,850yen)

瞬間スモークを目の前で!

国産牛ランプのグリル -レフォルソース-

ランプは柔らかく、赤身ならではの深い旨みをじっくりと堪能できる部位です。立ちのぼる香ばしい香りと、しっとりとした肉の旨味をぜひお楽しみください



GRILL LAMB WITH SPICES -BASIL & OLIVE SAUCE-

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

2,800yen (税込3,080yen)

[YONEZAWABUTA] CONFIED WITH -REHOLE SAUCE-

2,300yen (税込2,530yen)

しっとりジューシー 山形県産米澤豚コンフィのグリル -レフォルソース-

*There is a cover charge of ¥580yen(638yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)を頂戴しております。

ENTREE FROIDE



BELLOTA & SPANISH JAMON SERRANO PLATTER

【スペイン産】最高峰 24ヶ月熟成 イベリコ・ベジョータ

1,600yen(税込1,760yen)

【スペイン産】14ヶ月熟成 味わいとコク ハモンセラノ

生ハム盛り合わせ

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】14ヶ月熟成 味わいとコク ハモンセラノ



ROAST BEEF CARPACCIO, WITH MUSHROOM AND SPINACH

1,500yen(税込1,650yen)

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



ITALIAN BURRATA CHEESE & FRUIT TOMATO WITH JAMON SERRANO

2,400yen(税込2,640yen)

【イタリア産】ブッラータチーズとフルーツマト

【スペイン産】14ヶ月熟成 ハモンセラノのせ

ITALIAN BURRATA CHEESE & FRUIT TOMATO

1,800yen(税込1,980yen)

【イタリア産】ブッラータチーズとフルーツマト

*There is a cover charge of ¥580yen(638yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)を頂戴しております。



SEASONAL CARPACCIO

季節の鮮魚と食材のカルパッチョ

1,100yen〜(税込1,210yen〜)



DRIED FRUIT HONEY CHEESE

大人のブリュレ仕立てのハニーチーズ -ドライフルーツ入り-

700yen(税込770yen)



CREAM CHEESE & IBURI GAKKO SMOKY POTATO SALAD

クリームチーズといぶりがっこのスモーキーポテトサラダ

700yen(税込770yen)

PICKLES 600yen(税込660yen)

ピクルス

SMOKED MIX NUTS 600yen(税込660yen)

スモークMix ナッツ

SALAD

GOURMET SALAD

1,400yen(税込1,540yen)

GRILLED DUCK & MUSHROOMS

-HOMEMADE 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

ORIENTAL SALAD

M size 1,300yen(税込1,430yen)

CORIANDER・AVOCADO・CHICKEN

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 ¥580yen(638yen tax included) per guest.

※17:00〜 テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)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)



GALETTE SPRING ROLLS 800yen (税込880yen)
CHICKEN, MOZZARELLA & BASIL
鶏ひき肉とモッツアレラ&バジルのガレット春巻き

FRIED CHICKEN 4PC -SWEET CHILI SAUCE- 800yen (税込880yen)
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 780yen (税込858yen)
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 ¥580yen(638yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)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 モッツアレラ&バジルのガレット春巻き

800yen(税込880yen)



NOT PIZZA

[ULTRA-THIN CRISPY GALETTE] MUSHROOMS & BACON HOMEMADE SMOKED MOZZARELLA CHEESE

自家製スモークモッツアレラとベーコン・
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、材料は、「そば粉」「グランドの塩」「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 ¥580yen(638yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)を頂戴しております。

HEARTH'S GALETTE

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



SEASONAL

**HOUSE-SMOKED
IWATE "MIUNA-DUCK" HAM &
LE RUSTIQUE BRIE,
THE "KING OF CHEESES" FROM FRANCE
-RHUBARB JAM-**

【岩手県産美海鴨】自家製燻製鴨ハムと

1,980yen(税込2,178yen)

【フランス産】“チーズの王様”ル・ルスティック ブリーチーズのガレット
-ルバーブジャム-

【卵・ブリーチーズ・燻製鴨ハム・ルバーブジャム・ベビーリーフ・バルサミコドレッシング・クルミ・ブラックペッパー】



**HOUSEMADE MARINATED SALMON,
ARUGULA & LEMON**

1,900yen(税込2,090yen)

自家製!サーモンマリネとルッコラ・レモンのガレット

【卵・グリエールチーズ・サーモンマリネ・ルッコラ・レモンコンフィ・赤玉ねぎ】



JAMON SERRANO & MUSHROOM

1,980yen(税込2,178yen)

【スペイン産】14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】

*There is a cover charge of ¥580yen(¥638yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)を頂戴しております。



DUCKS & 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】

1,800yen(税込1,980yen)



SHRIMP & MUSHROOMS BOURGUIGNON STYLE

海老と3種キノコのブルギニョン風ガレット

【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・モッツアレラ・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 ¥580yen(638yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)を頂戴しております。

FEAST PASTA

ハースのご馳走パスタ



SEASONAL

GENOVESE WITH SCALLOPS, HOUSEMADE SEMI-DRIED TOMATOES & MORISAKI FARM BASIL -LINGUINE-

森崎農園さんのバジルたっぷり

帆立と自家製セミドライトマトのジェノベーゼ -リングイネ-

1,980yen(税込2,178yen)



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】14ヶ月熟成ハモンセラノとセルバチコ-

1,880yen(税込2,068yen)

*There is a cover charge of ¥580yen(638yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)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 ¥580yen(638yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)を頂戴しております。

DESSERT



CLASSIC PUDDING WITH VANILLA ICE CREAM 880yen
-OVERFLOWING SALTED CARAMEL SAUCE- (税込968yen)

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

クラシックプリン

700yen

(税込770yen)



**MELTING
BASQUE CHEESECAKE**
-MALDON SALT-

800yen

(税込880yen)

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-



CREMA CATALANA
クレマカタラーナ

800yen

(税込880yen)



**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

*There is a cover charge of ¥580yen(638yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様580yen(税込638yen)を頂戴しております。

COFFEE

ESPRESSO
エスプレッソ

600yen
(税込660yen)

CAPPUCCINO
カプチーノ HOT

750yen
(税込825yen)

LATTE
カフェラテ HOT・ICE

750yen
(税込825yen)

COFFEE
ブレンドコーヒー HOT・ICE

650yen
(税込715yen)

DECAF
デカフェ HOT

750yen
(税込825yen)



TEA

DARJEELING
有機ダージリン

800yen
(税込880yen)

EARL GREY
有機アールグレイ

800yen
(税込880yen)

CAMOMILE BLEND
有機カモミールブレンド

800yen
(税込880yen)

ROSEHIP BLEND
有機ローズヒップブレンド

800yen
(税込880yen)

GINGER BLEND
有機ジンジャーブレンド

800yen
(税込880yen)

ICE TEA
アイ스티ー

650yen
(税込715yen)