



【“ぷるふわ”パンケーキ】
“PURUFUWA” PANCAKE

ラストオーダー
L.O. 16:00

TODAY'S SOUP
本日スープ +200yen
(税込220yen)
*内容はスタッフまでお気軽に!

季節限定!【ぷるふわパンケーキ】



SEASONAL YAME MATCHA & HOUSEMADE MATCHA CREAM WARABI MOCHI
-CHUNKY GRIOTTE CHERRY CONFITURE- CRISPY SALTED MATCHA MERINGUE
季節限定!【ぷるふわパンケーキ】

“極みのほろ苦”八女抹茶と自家製抹茶クリームわらび餅
-果実ごろごろ グリोटコンフィチュール- さくさく塩抹茶メレンゲ
1,900yen (税込2,090yen)



SEASONAL CARAMELIZED BANANAS & BELGIAN CHOCOLATE ICE CREAM
-HOUSEMADE CHOCOLATE SAUCE-
季節限定!【ぷるふわパンケーキ】
バナナのキャラメリゼとベルギーチョコレートアイス
-カカオ分70%! 自家製チョコレートソース-
1,680yen (税込1,848yen)



WHIPPED BUTTER & MAPLE SYRUP
北海道産発酵バター使用!
ホイップバターとメープルシロップ
1,200yen (税込1,320yen)



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)

SALTED CARAMEL SAUCE
自家製塩キャラメルソース&バニラアイス
(北海道産生クリーム、北海道産てん菜糖、北海道釧路産発酵バター・グラント岩塩)
1,380yen (税込1,518yen)

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



DESSERT GALETTE 【デザートガレット】

原材料に
【そば粉】
をのみます

STRAWBERRIES
いちごとバニラアイス -チョコレートソースとラズベリーのピューレ-
1,200yen(税込1,320yen)

SALTED CARAMEL SAUCE
自家製塩キャラメルソースとバニラアイス
1,200yen(税込1,320yen)

VALRHONA CHOCOLATE
ヴァローナチョコレートとバニラアイス
-自家製塩キャラメルソース-
1,200yen(税込1,320yen)

HEARTH のガレット

ガレット生地は、
「【北海道多度志産】北早稲種そば粉100%」「グラント塩」「水」だけ。
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。
高温で焼き上げた「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。



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-
880yen(税込968yen)



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)

パンケーキ
デザートガレット
デザート
をご注文でドリンクメニュー ALL —200yen

COFFEE & TEA

ESPRESSO エスプレッソ	650yen (税込715yen)	DARJEELING 有機ダージリン	800yen (税込880yen)
CAPPUCCINO カプチーノ	780yen (税込858yen)	EARL GREY 有機アールグレイ	800yen (税込880yen)
LATTE カフェラテ HOT・ICE	780yen (税込858yen)	CAMOMILE BLEND 有機カモミールブレンド	800yen (税込880yen)
COFFEE ブレンドコーヒー HOT・ICE	680yen (税込748yen)	ROSEHIP BLEND 有機ローズヒップブレンド	800yen (税込880yen)
DECAF デカフェ HOT	780yen (税込858yen)	GINGER BLEND 有機ジンジャーブレンド	800yen (税込880yen)
		ICE TEA アイスティー	680yen (税込748yen)

HOUSEMADE SOFT DRINK

HOUSEMADE LEMONADE 自家製レモネード	780yen (税込858yen)
HOUSEMADE BLOOD ORANGE LEMONADE 自家製ブラッドオレンジレモネード	780yen (税込858yen)
HOUSEMADE APPLE LEMONADE 自家製アップルレモネード	780yen (税込858yen)
HOUSEMADE LEMONADE MOJITO 自家製レモネードのヴァージンモヒート	880yen (税込968yen)
HOUSEMADE GINGER ALE 自家製ジンジャーエール	780yen (税込858yen)



SOFT DRINK

SICILIAN BLOOD ORANGE 【シチリア産】ブラッドオレンジジュース	750yen (税込825yen)		
GRAPE-JUICE FROM WINERY WHITE ワイナリーこだわりのぶどうジュース【白】 【シャルドネ、ソーヴィニヨンブラン、ナイアガラ、マスカットぶどう、セミヨン】	750yen (税込825yen)		
RED ワイナリーこだわりのぶどうジュース【赤】 【ピノワール、カベルネソーヴィニヨン、メルロー、コンコード】			
ORANGE オレンジジュース	680yen (税込748yen)	COCA COLA コーラ	680yen (税込748yen)
GRAPEFRUIT グレープフルーツジュース	680yen (税込748yen)	OOLONG TEA 烏龍茶	680yen (税込748yen)
APPLE アップルジュース	680yen (税込748yen)	PERRIER ペリエ	800yen (税込880yen)

個別会計の際は、現金・PayPay でお支払いしております

【ガレットセット】
GALETTE SET
SOUP + DRINK 付き

『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により、『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。



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

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

2,580yen
(税込2,838yen)



SEASONAL HOUSEMADE MARINATED SALMON, ARUGULA & LEMON

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】

2,480yen
(税込2,728yen)



SPANISH JAMON SERRANO & MUSHROOM

【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・グランド塩】

2,480yen
(税込2,728yen)

CAFE TIME 平日 15:00-16:00 休日 15:00-17:00

ガレットは 原材料に【そば粉】を含みます

▷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。



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】

2,180yen
(税込2,398yen)



SHRIMPS & MUSHROOM 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 MUSHROOM & 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 TOMATOES & 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・ハム・グリエールチーズ・ドライトマト・オニオンシードル】

1,980yen
(税込2,178yen)

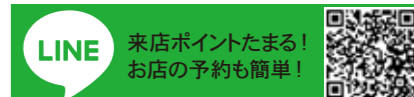


COMPLET

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)



【生パスタセット】
PASTA SET DRINK 付き

TODAY'S SOUP 200yen (税込220yen) **EXTRA SERVING** 300yen (税込330yen)
本日のスープ パスタ大盛り
* スタッフまでお気軽にお尋ねください!



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)



TOMATO BASE HOUSEMADE MEAT SAUCE

国産牛の自家製ミートソースパスタ

1,900yen
(税込2,090yen)



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 -

1,800yen
(税込1,980yen)



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)



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)

SET DRINK

グレードUP!
+300yen(税込330yen)

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!
+200yen(税込220yen)

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

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◎



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)

個別会計の際は、現金・PayPay でお支払いしております