

平日 11:30-15:30(L.O.14:30)

WEEKDAY LUNCH

A SET OR **B SET** どちらかお選びください。

HEARTH'S ORIGINAL DRESSING [VEGGIE & APPLE]
自家製ドレッシング
- 香味野菜とりんご -



A SET DRINK + SOUP + ドリンク + スープ +	ASSORTED APPETIZER 前菜盛り合わせ	OR	COLORFUL GARDEN SALAD -HEARTH'S ORIGINAL DRESSING- 彩り野菜のガーデンサラダ - 自家製ドレッシング -	OR	ROAST BEEF SALAD -HEARTH'S ORIGINAL DRESSING- 【国産】黒毛和牛の しっかりとローストビーフサラダ - 自家製ドレッシング -	+ MAIN DISH メイン料理
	B SET DRINK + ドリンク +	SOUP OR MINI SALADA スープ OR ミニサラダ				

原材料に【そば粉】を含みます

【ガレットランチセット】 GALETTE LUNCH SET

▶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。

『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。



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・ペペリーフ・バルサミコドレッシング・クルミ・ブラックペッパー】

A SET 2,880yen (税込3,168yen) **B SET** 2,580yen (税込2,838yen)



DUCK & ROAST APPLE -BALSAMIC SAUCE-
鴨とローストアップルのガレット -バルサミソース-
【卵・グリエールチーズ・鴨・ローストアップル・バルサミ・ピンクペッパー】

A SET 2,480yen (税込2,728yen) **B SET** 2,180yen (税込2,398yen)



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】

A SET 2,480yen (税込2,728yen) **B SET** 2,180yen (税込2,398yen)



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】

A SET 2,780yen (税込3,058yen) **B SET** 2,480yen (税込2,728yen)



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】

A SET 2,480yen (税込2,728yen) **B SET** 2,180yen (税込2,398yen)



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・バルミジャーノ・ゲランド塩】

A SET 2,780yen (税込3,058yen) **B SET** 2,480yen (税込2,728yen)



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
【卵・ハム・グリエールチーズ・ドライマト・オニオンシードル】

A SET 2,280yen (税込2,508yen) **B SET** 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】

A SET 2,100yen (税込2,310yen) **B SET** 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/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/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!
+200yen(税込220yen)

LATTE HOT/ICE カフェラテ ホット or アイス	CAPPUCCINO HOT カプチーノ ホット
LATTE MACCHIATO HOT ラテ・マキアート ホット	DECAF HOT デカフェ ホット

グレードUP!
+300yen(税込330yen)

ALCOHOLIC BEVERAGES

TODAYS CIDER 本日のシードル	LUNCH GLASS BEER ランチグラスビール
LUNCH GLASS WINE RED/WHITE ランチグラスワイン 赤 or 白	LUNCH SPARKLING WINE ランチスパークリングワイン

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

【“ぶるふわ”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.

“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。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

平日 11:30-15:30(L.O.14:30)

WEEKDAY LUNCH

A SET OR **B SET** どちらかお選びください。



HEARTH'S ORIGINAL DRESSING [VEGGIE & APPLE]
自家製ドレッシング
- 香味野菜とりんご -



A SET

DRINK ドリンク + SOUP スープ +

OR

OR

OR

APPETIZER ASSORTED 前菜盛り合わせ

COLORFUL GARDEN SALAD -HEARTH'S ORIGINAL DRESSING- 彩り野菜のガーデンサラダ - 自家製ドレッシング -

ROAST BEEF SALAD -HEARTH'S 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 -

+ MAIN DISH メイン料理

B SET

DRINK ドリンク +

SOUP スープ OR MINI SALADA ミニサラダ + MAIN DISH メイン料理

WEEKLY LUNCH SET

セット内容をお選びください

EXTRA SERVING +181yen (税込200yen)
パスタ大盛り

【WEEKLY PASTA SET; 週替わり生パスタセット】

E.G.) BASIL CREAM BASE; SALMON & PLENTY OF MUSHROOMS -LINGUINE-

例) サーモンとたっぷりキノコのバジルクリームパスタ -リングイネ-

A SET 1,846yen (税込2,030yen)

B SET 1,545yen (税込1,700yen)

【WEEKLY MEAT SET; 週替わりミートセット】

E.G.) [100%]BEEF HAMBURG STEAK WITH CEESSE -DEMI-GLACE SAUCE- WITH RICE

例) 100% 牛肉ハンバーグチーズ焼き - デミグラスソース - ライス付き

A SET 1,937yen (税込2,130yen)

B SET 1,636yen (税込1,800yen)

【生パスタランチセット】 セット内容をお選びください

PASTA LUNCH SET

EXTRA SERVING +181yen (税込200yen)
パスタ大盛り

FEAST PASTA ; ハースのご馳走パスタ



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-

A SET 2,500yen (税込2,750yen)

B SET 2,200yen (税込2,420yen)



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パチコ添え-

A SET 2,400yen (税込2,640yen)

B SET 2,100yen (税込2,310yen)

TOMATO BASE



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

A SET 2,128yen (税込2,340yen)

B SET 1,827yen (税込2,009yen)



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

A SET 1,937yen (税込2,130yen)

B SET 1,636yen (税込1,800yen)



HOMEMADE MEAT SAUCE
国産牛の自家製ミートソースパスタ

A SET 2,100yen (税込2,310yen)

B SET 1,800yen (税込1,980yen)

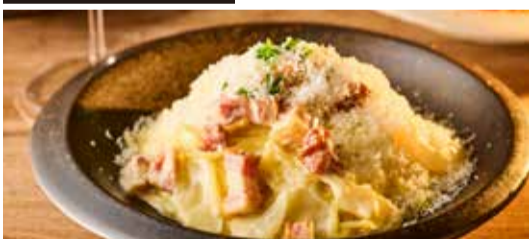


AMATRICIANA THICK SLICED PANCETTA & ONION
アマトリチャーナ 厚切りパンチェッタ・オニオンのトマトソースパスタ

A SET 1,937yen (税込2,130yen)

B SET 1,636yen (税込1,800yen)

CREAM BASE



THICK SLICED PANCETTA CARBONARA -PARMIGIANO REGGIANO-
厚切りベーコンのカルボナーラ -たっぷりパルミジャーノがけ-

A SET 2,128yen (税込2,340yen)

B SET 1,827yen (税込2,009yen)



CREAM BASE SALMON & SPINACH
サーモンとほうれん草のクリームパスタ

A SET 1,937yen (税込2,130yen)

B SET 1,636yen (税込1,800yen)



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

A SET 2,200yen (税込2,420yen)

B SET 1,900yen (税込2,090yen)

OIL BASE



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

A SET 2,128yen (税込2,340yen)

B SET 1,827yen (税込2,009yen)

※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 or 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 or アイス

ORANGE JUICE
オレンジジュース

グレードUP!
+200yen(税込220yen)

LATTE HOT/ICE
カフェラテ ホット or アイス

CAPPUCCINO HOT
カプチーノ ホット

LATTE MACCHIATO HOT
ラテ・マキアート ホット

DECAF HOT
デカフェ ホット

グレードUP!
+300yen(税込330yen)

ALCOHOL DRINK
TODAYS CIDER
本日のシードル

LUNCH GLASS WINE RED/WHITE
ランチグラスワイン 赤 or 白

LUNCH GLASS BEER
ランチグラスビール

LUNCH SPARKLING WINE
ランチスパークリングワイン

HOMEMADE 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

【“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

A SET OR **B SET** どちらかお選びください。



A SET DRINK + SOUP + MAIN DISH

ドリンク + スープ + メイン料理

OR

B SET DRINK + SOUP + MAIN DISH

ドリンク + スープ + メイン料理



ASSORTED APPETIZER
前菜盛り合わせ



COLORFUL GARDEN SALAD
-HEARTH'S ORIGINAL DRESSING-
彩り野菜のガーデンサラダ
-自家製ドレッシング-



ROAST BEEF SALAD
-HEARTH'S 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-

MAIN DISH
メイン料理

【ガレットランチセット】 GALETTE LUNCH SET

▶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、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。

『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。

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【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】

A SET 2,880yen (税込3,168yen) **B SET** 2,580yen (税込2,838yen)



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-
【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】

A SET 2,480yen (税込2,728yen) **B SET** 2,180yen (税込2,398yen)



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】

A SET 2,480yen (税込2,728yen) **B SET** 2,180yen (税込2,398yen)



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】

A SET 2,780yen (税込3,058yen) **B SET** 2,480yen (税込2,728yen)



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】

A SET 2,480yen (税込2,728yen) **B SET** 2,180yen (税込2,398yen)



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・ゲランド塩】

A SET 2,780yen (税込3,058yen) **B SET** 2,480yen (税込2,728yen)



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
【卵・ハム・グリエールチーズ・ドライマト・オニオンシードル】

A SET 2,280yen (税込2,508yen) **B SET** 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】

A SET 2,100yen (税込2,310yen) **B SET** 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/ICE コーヒー ホット or アイス
TEA HOT/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)

LATTE HOT/ICE カフェラテ ホット or アイス
LATTE MACCHIATO HOT ラテ・マキアート ホット

CAPPUCCINO HOT カプチーノ ホット
DECAF HOT デカフェ ホット

グレードUP!
+300yen(税込330yen)

ALCOHOLIC BEVERAGES

TODAYS CIDER 本日のシードル
LUNCH GLASS BEER ランチグラスビール
LUNCH SPARKLING WINE ランチスパークリングワイン

LUNCH GLASS WINE RED/WHITE ランチグラスワイン 赤 or 白

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

【“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 でお支払いしております

WEEKEND LUNCH

A SET OR **B SET** どちらかお選びください。

HEARTH'S ORIGINAL DRESSING
[VEGGIE & APPLE]
自家製ドレッシング使用!
- 香味野菜とりんご -





HEARTH THE LATHA TABLE
HEARTH.EBISU

A SET

DRINK + SOUP + APPETIZER ASSORTED + MAIN DISH
ドリンク + スープ + 前菜盛り合わせ + メイン料理

OR

COLORFUL GARDEN SALAD -HEARTH'S ORIGINAL DRESSING-
- 自家製ドレッシング -

OR

ROAST BEEF SALAD -HEARTH'S 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 -

B SET

DRINK + SOUP + MAIN DISH
ドリンク + スープ + メイン料理

【生パスタランチセット】 PASTA LUNCH SET

セット内容をお選びください

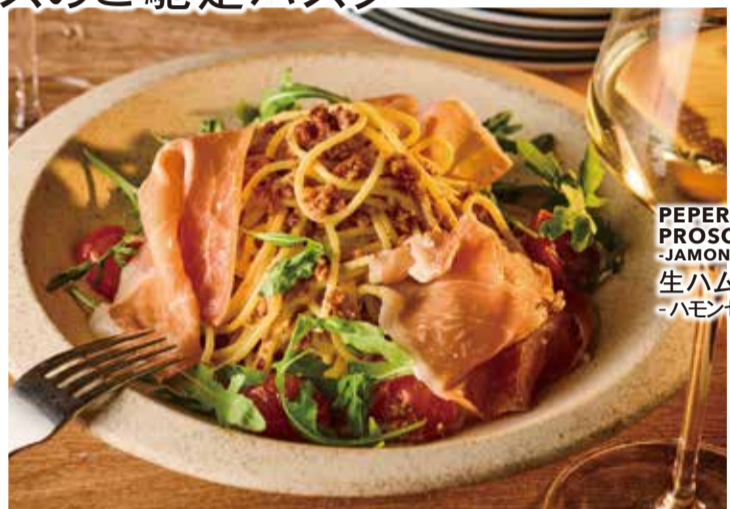
EXTRA SERVING +200yen
パスタ大盛り (税込220yen)

FEAST PASTA ; ハースのご馳走パスタ



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-

A SET 2,880yen (税込3,168yen)
B SET 2,580yen (税込2,838yen)



PEPERONCINO PROSCIUTTO RAGOUT -JAMON SERRANO & ARUGULA-
生ハムラガーのペペロンチーノ
- ハモンセラノとセルパチコ添え -

A SET 2,780yen (税込3,058yen)
B SET 2,480yen (税込2,728yen)

TOMATO BASE



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

A SET 2,480yen (税込2,728yen)
B SET 2,180yen (税込2,398yen)



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

A SET 2,380yen (税込2,618yen)
B SET 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

A SET 2,480yen (税込2,728yen)
B SET 2,180yen (税込2,398yen)



AMATRICIANA THICK SLICED BACON & ONION
アマトリチャーナ 厚切りベーコン・オニオンのトマトソースパスタ

A SET 2,280yen (税込2,508yen)
B SET 1,980yen (税込2,178yen)

CREAM BASE



THICK SLICED BACON CARBONARA -PARMIGIANO REGGIANO-
厚切りベーコンのカルボナーラ -たっぷりパルミジャーノがけ-

A SET 2,480yen (税込2,728yen)
B SET 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

A SET 2,380yen (税込2,618yen)
B SET 2,080yen (税込2,288yen)



MUSHROOMS CAPERS & TRUFFLE 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

A SET 2,580yen (税込2,838yen)
B SET 2,280yen (税込2,508yen)

OIL BASE



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

A SET 2,480yen (税込2,728yen)
B SET 2,180yen (税込2,398yen)

LUNCH SET DRINK ; ランチセットドリンク

- COFFEE HOT/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/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! +200yen(税込220yen)

- LATTE HOT/ICE カフェラテ ホット or アイス
- CAPPUCCINO HOT カプチーノ ホット
- LATTE MACCHIATO HOT ラテ・マキアート ホット
- DECAF HOT デカフェ ホット

グレードUP! +300yen(税込330yen)

- ALCOHOLIC BEVERAGES
- TODAYS CIDER 本日のシードル
- LUNCH GLASS BEER ランチグラスビール
- LUNCH GLASS WINE RED/WHITE ランチグラスワイン 赤 or 白
- LUNCH SPARKLING WINE ランチスパークリングワイン

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

【“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