

【“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

YAMANASHI SHINE MUSCAT & BLACK GRAPES,
TONKA-SCENTED TWO-GRAPE RARE CHEESE TERRINE
- ROSÉ WINE SYRUP & ALMOND CRUMBLE WITH GRANA PADANO -

【山梨県産】シャインマスカットと黒葡萄、
トンカ香る2色葡萄のレアチーズテリーヌ

- ロゼワインシロップ・グラナパダーノとアーモンドのクランブル -

1,980yen
(税込2,178yen)



SEASONAL

PREMIER PANCAKES WITH
2026 FUKUOKA PURE HONEYCOMB
BRISÉ DE MER FERMENTED BUTTER & LEMON CONFIT

【九州蜂の子本舗】2026年新蜜“純巢みつ”と

【根釧地区産】ブリーズ・ドゥ・メール発酵バターのホイップ・レモンコンフィ-
素材を味わうPREMIER“ぷるふわ”パンケーキ

1,980yen
(税込2,178yen)



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・ゲランド岩塩)

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】フランボワーズのピューレ添え-

アーモンド くるみ

1,580yen
(税込1,738yen)

CAFE TIME

15:00-16:00



DESSERT GALETTE【デザートガレット】

原材料に
【そば粉】
を配合

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%」「ゲランド塩」「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)



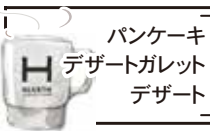
RICH CHOCOLATE
FOR CHOCOLATE LOVERS

チョコ愛好家におくる 濃厚ショコラ

800yen(税込880yen)

LINE

来店ポイントたまる!
お店の予約も簡単!



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

『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
YAMANASHI SHINE MUSCAT & BLACK GRAPE COMPOTE WITH JAMON SERRANO -BLUE CHEESE, BUCKWHEAT & ALMOND CRUMBLE-
【山梨県産】シャインマスカット&黒葡萄のコンポートと
【スペイン産】14ヶ月熟成ハモンセラーノのガレット
-“更科クランブル”ブルーチーズの香り-
【卵・グリエールチーズ・シャインマスカットコンポート・黒葡萄コンポート・ハモンセラーノ・更科粉とブルーチーズ&アーモンドのクランブル・セルバチコ・オリーブオイル・ブラックペッパー・マルドン塩・はちみつバルサミコビネガーソース】
2,480yen
(税込2,728yen)



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ー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・ハモンセラーノ・マッシュルーム・オニオンクリーム・バルミジャーノ・グランド塩】
2,480yen
(税込2,728yen)

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】
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】
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 1,800yen (税込1,980yen)
ガーリックシュリンプとチェリートマトのポモドーロ



TOMATO BASE HOUSEMADE MEAT SAUCE 1,900yen (税込2,090yen)
国産牛の自家製ミートソースパスタ



CARBONARA THICK SLICED PANCETTA -PARMIGIANO REGGIANO- 1,800yen (税込1,980yen)
厚切りパンチェッタのカルボナーラ
-たっぷりバルミジャーノがけ-



CREAM BASE MASHROOMS CAPERS & TRUFFE OIL 1,900yen (税込2,090yen)
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



PEPERONCINO KARASUMI SHIRASU & KUJO-NEGI 1,800yen (税込1,980yen)
カラスミ・釜揚げしらす・九条ネギのペペロンチーノ

SET DRINK
; セットドリンク

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!
+300yen(税込330yen)

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



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)