

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

+



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

【ガレットランチセット】

GALETTE LUNCH SET

セット内容をお選びください

- ▶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。

INCLUDED
BUCKWHEAT
そば
原材料に【そば粉】



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ネガーソース】

A SET 2,780yen
(税込3,058yen)

B SET 2,480yen
(税込2,728yen)



DUCKS & ROAST APPLES
-BALSAMIC SAUCE-
鴨とローストアップルのガレット
- バルサミコンソース -

【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)



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)



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】

A SET 2,480yen
(税込2,728yen)

B SET 2,180yen
(税込2,398yen)



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

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

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

TODAY'S 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

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



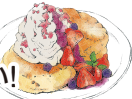
APPLE LEMONADE

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

【“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 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 + SOUP +
ドリンク + スープ +



APPETIZER ASSORTED
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 + SOUP OR MINI SALADA + MAIN DISH
ドリンク + スープ OR ミニサラダ + メイン料理

WEEKLY LUNCH SET

セット内容をお選びください

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

【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 CEESE -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
パスタ大盛り (税込200yen)



LEMON CHEESE PEPERONCINO
WHELK & CURLY KALE-BOTTARGA&LINGUINE-
貝の旨み広がる つぶ貝とカーリーケールの
レモンチーズペペロンチーノ-カラスミがけ-リングイネ-

A SET 2,620yen
(税込2,882yen)

B SET 2,320yen
(税込2,552yen)

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 2,400yen
(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 &
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 2,200yen
(税込2,420yen)

B SET 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

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 でお願ひしております

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
- 香味野菜とりんご -

H
HEARTH
THE LARVIE TABLE

A SET

DRINK
ドリンク

+

SOUP
スープ

+

OR

OR

OR

+

MAIN DISH
メイン料理

B SET

DRINK
ドリンク

+

SOUP
スープ

+

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。

原材料に【そば粉】を含みます

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】
A SET 2,780yen (税込3,058yen) **B SET** 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】
A SET 2,780yen (税込3,058yen) **B SET** 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・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)

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

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)

HOUSEMADE DRIED TOMATO & ONION CIDER 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 WINE
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

【“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

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 -



H
HEARTH
THE LATERA TABLE


HEARTH.EBISU

A SET

DRINK + SOUP +
ドリンク + スープ +



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 + SOUP +
ドリンク + スープ +

MAIN DISH
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



LEMON CHEESE PEPERONCINO
WHELK & CURLY KALE -BOTTARGA&LINGUINE-
貝の旨み広がるつぶ貝とカーリーケールの
レモンチーズペペロンチーノ-カラスミがけ-リンググイネ-

A SET

3,000yen
(税込3,300yen)

B SET

2,700yen
(税込2,970yen)



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

2,780yen
(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
チェリートマトのボモドーロ

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 &
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

2,580yen
(税込2,838yen)

B SET

2,280yen
(税込2,508yen)



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)

OIL BASE



※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
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

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



【“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