

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)



CANADIANCLUB
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
コカコーラ

+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)

BOMBAY SAPPHIRE
ボンベイサファイア

850yen
(税込935yen)

TEQUILA

QUERVO
クエルボ シルバー

850yen
(税込935yen)

SAUZA
サウザー シルバー

750yen
(税込825yen)

VODKA

ABSOLUT
アブソルート

850yen
(税込935yen)

PINNACLE
ピナクル

750yen
(税込825yen)

RUM

CAPTAIN MORGAN
キャプテンモルガン

850yen
(税込935yen)

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 コカコーラ	+200yen (税込220yen)
ORANGE JUICE オレンジジュース	+150yen (税込165yen)	OO LONG 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。ガツンと爽快なのと越して飲み飽きない。
「食事に合う」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



WINE SQUASH SHINE MUSCAT シャインマスカットのワインスカッシュ

【シャインマスカット・ウォッカ・ワインシロップ・ソーダ・カットレモン】

今が旬のふりぶりのシャインマスカット、
自家製ワインシロップで作るスイート＆フレッシュなスプリッツァー

1,000yen
(税込1,100yen)



CRAFT GIN & TONIC SUDACHI クラフトジンのすだちトニック

【すだち・クラフトジン・トニックウォーター】

すだちのキリッとした酸味と柑橘系の香り、
定番のジントニックを男性仕様にぐいぐい飲める。

1,000yen
(税込1,100yen)



GOLDEN PINEAPPLE MOJITO ゴールデンパイナップルモヒート

【パイナップル・ラム・レモンシロップ・ソーダ・ミント】

夏の定番カクテルと真夏のパイナップルとの最強タッグ！
甘いパイナップルの香りの後にミントの爽やかな香りが広がります。

1,000yen
(税込1,100yen)

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 シードルリンゴはちみつ

【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。

HOUSEMADE SOFT DRINK



ALC.
0.00%
ノンアルコール

**VIRGIN WINE SQUASH
SHINE MUSCAT**
シャインマスカットの
ヴァージンワインスカッシュ

900yen
(税込990yen)

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)

SOFT DRINK



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】
【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】

750yen
(税込825yen)

ワイナリーこだわりのぶどうジュース【赤】
【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】

750yen
(税込825yen)

SICILIAN BLOOD ORANGE
【シチリア産】ブラッドオレンジジュース

750yen
(税込825yen)

ORANGE
オレンジジュース

700yen
(税込770yen)

APPLE
アップルジュース

700yen
(税込770yen)

GRAPEFRUIT
グレープフルーツジュース

700yen
(税込770yen)

COCA COLA
コーラ

700yen
(税込770yen)

OOLONG TEA
烏龍茶

700yen
(税込770yen)

PERRIER
ペリエ

800yen
(税込880yen)

NON-ALCOHOLIC BEER



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。

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)

*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 -レフォールソース-



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 -レフォールソース-

*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。



TODAY'S CARPACCIO

1,300yen〜(税込1,430yen〜)

本日の鮮魚と季節の食材のカルパッチョ



DRIED FRUIT HONEY CHEESE

700yen(税込770yen)

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-

CREAM CHEESE & IBURI GAKKO SMOKY POTATO SALAD

700yen(税込770yen)

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

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

Msize 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

***ADD SLICED BAGUETTE** 4枚 200yen(税込220yen)
追加スライスバゲット 6枚 300yen(税込330yen)

SPICY GARLIC SHRIMP 1,400yen(税込1,540yen)
スパイシー ガーリックシュリンプ



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**] **MUSHROOM & BACON** **HOUSEMADE 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** **HOUSEMADE SEMI-DRIED TOMATO** 自家製セミドライトマトの 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、「そば粉」「ゲランドの塩」「水」だけ。

そば粉は、そば作りに最適な地、北海道多度志産の北早生（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荒めに挽いています。

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
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 -

1,980yen (税込2,178yen)

【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・セルバチコ・更科粉とブルーチーズ&アーモンドのクランブル・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】



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】

1,900yen (税込2,090yen)



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】

1,980yen (税込2,178yen)

*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・モッツァレラ・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)



HOUSEMADE 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

LEMON CHEESE PEPERONCINO

WHELK & CURLY KALE -BOTTARGA&LINGUINE-

2,100yen(税込2,310yen)

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 -



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

1,980yen(税込2,178yen)

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 -



SPECIALITY

PEPERONCINO JAMON SERRANO RAGOUT

-JAMON SERRANO & ARUGULA-

1,880yen(税込2,068yen)

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 -

*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-
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 700yen
クラシックプリン
(税込770yen)



**MELTING
BASQUE CHEESECAKE** 800yen
-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 -
(税込880yen)



CREMA CATALANA 800yen
クレマカタラーナ
(税込880yen)



**RICH CHOCOLATE
FOR CHOCOLATE LOVERS** 800yen
チョコ愛好家におくる 濃厚ショコラ
(税込880yen)

*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)

*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。