



BEER



AUGUST BEER

アウグスビール ホワイト

爽やかな酸味、甘み、
深みがありながらも透き通るような味わい

Alc. 5.5%

上面発酵

ホワイトエール

850yen

(税込935yen)



ASAHI SUPER "DRY"

アサヒ スーパードライ

850yen

(税込935yen)

Non
Alc.
0%

ASAHI

アサヒ ドライゼロ【ノンアルコール】

700yen

(税込770yen)

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!

800yen

(税込880yen)

SHOCHU & OOLONG TEA

ウーロンハイ

750yen

(税込825yen)

SPIRITS

スピリッツとお好みの割り物の
組み合わせ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)



SORGIN

ソルジン

950yen

(税込1,045yen)

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



RON ZACAPA

ロン サカパ

950yen

(税込1,045yen)

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

CASSIS

カシス

800yen

(税込880yen)

PEACH

ピーチ

800yen

(税込880yen)

LYCHEE

ライチ

800yen

(税込880yen)

APRICOT

アプリコット

800yen

(税込880yen)

AND MORE...!

SODA

ソーダ

100yen

(税込110yen)

TONIC

トニック

150yen

(税込165yen)

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)

GINGER ALE

ジンジャーエール

150yen

(税込165yen)

COCA COLA

コカコーラ

200yen

(税込220yen)

OOLONG TEA

烏龍茶

150yen

(税込165yen)

*There is a cover charge of ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 ¥600yen(税込 ¥660yen) を頂戴しております。

WHISKY

お客様の飲み方をお申し付けください

	YAMAZAKI シングルモルト / ジャパン		山崎	1,500yen (税込1,650yen)
	YAMAZAKI シングルモルト / ジャパン		山崎 12 年	3,630yen (税込3,993yen)
	HAKUSHU シングルモルト / ジャパン		白州	1,500yen (税込1,650yen)
	HIBIKI グリーン・モルト / ジャパン		響	1,900yen (税込2,090yen)
	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	900yen (税込990yen)
	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	900yen (税込990yen)
	JOHNNIE WALKER ブレンデッドモルト / スコッチ		ジョニーウォーカー	900yen (税込990yen)
	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)

*There is a cover charge of ¥600yen(660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) 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%



850yen
(税込935yen)



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。ガツンと爽快なほど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】

今が旬のふりふ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)

COCKTAIL



AMERICAN LEMONADE

アメリカンレモネード

【自家製レモネード・赤ワイン・ソーダ】

980yen
(税込1,078yen)



APPLE TEA COOLER

アップルティークーラー

【ダーリンリキュール・アップルジュース・ジンジャーエール・レモン】

950yen
(税込1,045yen)



ITALIAN MIMOSA

イタリアンミモザ

【スパークリングワイン・シチリア産ブラッドオレンジジュース】

950yen
(税込1,045yen)



MOJITO

モヒート スタンダード

【ラム・ライム・ソーダ・ミント】

980yen
(税込1,078yen)



MOJITO HOMEMADE 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】

980yen
(税込1,078yen)

*There is a cover charge of ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) を頂戴しております。

HOUSEMADE SOFT DRINK



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
【シャインマスカット・ワインシロップ・ソーダ・カットレモン】

900yen
(税込990yen)

HOUSEMADE GINGER ALE

自家製ジンジャーエール
たっぷり生姜を沖縄産の黒糖やスパイスで煮出したオリジナル

800yen
(税込880yen)

HOUSEMADE LEMONED

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

800yen
(税込880yen)

HOUSEMADE APPLE LEMONED

自家製アップルレモネード

800yen
(税込880yen)

SOFT DRINK



長野県
塩尻

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%のワイナリー特製のプレミアムジュース

【白】ワイナリーこだわりのぶどうジュース 【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】 800yen
(税込880yen)

【赤】ワイナリーこだわりのぶどうジュース 【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】 800yen
(税込880yen)

SICILIAN BLOOD ORANGE

【シチリア産】ブラッドオレンジジュース

800yen
(税込880yen)

ORANGE

オレンジジュース

750yen
(税込825yen)

COCA COLA

コーラ

800yen
(税込880yen)

GRAPEFRUIT

グレープフルーツジュース

750yen
(税込825yen)

GINGER ALE

ジンジャーエール

750yen
(税込825yen)

APPLE

アップルジュース

750yen
(税込825yen)

S.PELLEGRINO

サンペレグリーノ 500ml

990yen
(税込1089yen)

OOLONG TEA

烏龍茶

750yen
(税込825yen)

COFFEE

COFFEE

コーヒー HOT・ICE

700yen
(税込770yen)

ESPRESSO

エスプレッソ

650yen
(税込715yen)

CAPPUCCINO

カプチーノ

800yen
(税込880yen)

LATTE

カフェラテ HOT・ICE

800yen
(税込880yen)

LATTE MACCHIATO

ラテ・マキアート HOT

800yen
(税込880yen)

DECAF

デカフェ HOT

750yen
(税込825yen)

TEA

DARJEELING

有機ダーズリン

850yen
(税込935yen)

ROSEHIP BLEND

有機ローズヒップブレンド

850yen
(税込935yen)

EARL GREY

有機アールグレイ

850yen
(税込935yen)

GINGER BLEND

有機ジンジャーブレンド

850yen
(税込935yen)

CAMOMILE BLEND

有機カモミールブレンド

850yen
(税込935yen)

JASMINE

有機ジャスミン

850yen
(税込935yen)

ICE TEA

アイスティー

700yen
(税込770yen)

*There is a cover charge of ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) 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
THE LATRIA TABLE

BISTECCA ビステッカ
180g 4,800yen(税込 5,280yen)



MEAT

BISTECCA

LIVE! 目の前で調理!

黒毛和牛 A5 うちもも肉のビステッカ

180g 4,800yen (税込5,280yen)

* オプション

GARLIC RICE

追加ガーリックライス

600yen (税込660yen)

GRILLED JAPANESE BEEF -HORSERADISH SAUCE-

国産牛グリル - 西洋わさびのソース -

150g(2名様) 2,600yen (税込2,860yen)

220g(3-4名様) 3,800yen (税込4,180yen)



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

200g 2,600yen (税込2,860yen)

[YONEZAWABUTA] CONFIED WITH HOMEMADE MUSTARD

しっとりジューシー 山形県産米澤豚コンフィのグリル - 自家製粒マスタード添え -

200g 2,200yen (税込2,420yen)

*There is a cover charge of ¥600yen(660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) を頂戴しております。

ENTREE FROIDE



BELLOTA & SPANISH JAMON SERRANO PLATTER

生ハム盛り合わせ

1,600yen(税込1,760yen)

【スペイン産】最高峰 24ヶ月熟成 イベリコ・ベジョータ

【スペイン産】14ヶ月熟成 味わいとコク ハモンセラノ

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



TODAY'S APPETIZER ASSORTED

1,800yen～(税込1,980yen～)

本日の前菜盛り合わせ



ROAST BEEF CARPACCIO, WITH MUSHROOM & ARUGULA

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

1,500yen(税込1,650yen)

*There is a cover charge of ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) を頂戴しております。



TODAY'S CARPACCIO
本日の鮮魚のカルパッチョ

1,300yen〜(税込1,430yen〜)



**ITALIAN BURRATA CHEESE
& SEASONAL FRUITS
WITH SPANISH JAMON SERRANO**

【イタリア産】ブッラータチーズと
季節のフルーツ

【スペイン産】14ヶ月熟成 ハモンセラノのせ

2,700yen(税込2,970yen)

ITALIAN BURRATA CHEESE & SEASONAL FRUITS
【イタリア産】ブッラータチーズと季節のフルーツ

2,200yen(税込2,420yen)



DRIED FRUIT HONEY CHEESE

大人のブリュレ仕立てハニーチーズ
-ドライフルーツ入り-

800yen(税込880yen)



SMOKY POTATO SALAD

スモーキー ポテトサラダ

700yen(税込770yen)

SMOKED MIX NUTS

スモーク Mix ナッツ

700yen(税込770yen)

PICKLES

ゴロゴロ野菜のピクルス

700yen(税込770yen)

SALAD

**GOURMET SALAD
GRILLED DUCK & MUSHROOMS
-HOMEMADE DRESSING APPLE・VEGGIE・BALSAMIC-**

1,400yen(税込1,540yen)

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
CORIANDER・AVOCADO・CHICKEN**

Msize 1,300yen(税込1,430yen)

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 ¥600yen(660yen tax included) per guest.
※17:00〜 テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) 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



AJILLO OYSTER & MUSHROOMS WITH LEMON 1,400yen(税込1,540yen)
【広島産】牡蠣とキノコのレモンアヒージョ
スライスバゲットつき

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

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



SQUID FRITTERS -GARLIC CREAM SAUCE- 1,000yen(税込1,100yen)
スルメイカのフリット - ガーリッククリームソース -



SPANISH CROQUETTE JAMON SERRANO 3個 800yen(税込880yen)
14ヶ月熟成ハモンセラノの 4個 1,050yen(税込1,155yen)
スペイン風 生ハムコロッケ

FRIED CHICKEN 4PC -SWEET CHILI SAUCE- 900yen(税込990yen)
12種スパイス&ハーブ Mix サクッ!と フライドチキン 4PC
-スウィートチリソース-



SHIRASU OF ANCHOVY CABBAGE 800yen(税込880yen)
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 ¥600yen(660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) 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 モッツァレラ&バジルのガレット春巻き

850yen(税込935yen)



NOT PIZZA

[ULTRA-THIN CRISPY **GALETTE**] MUSHROOM & BACON HOUSEMADE SMOKED MOZZARELLA CHEESE

自家製スモークモッツァレラとベーコン・
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 TOMATOES

自家製セミドライマトの
マルゲリータ風 おつまみガレット

980yen(税込1,078yen)



HEARTH のガレット生地材料は、「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 ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) 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

1,980yen(税込2,178yen)

-“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・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】



HOUSEMADE MARINATED SALMON, ARUGULA & LEMON

1,900yen(税込2,090yen)

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】



JAMON SERRANO & MUSHROOM

1,980yen(税込2,178yen)

【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】

*There is a cover charge of ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) 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

- パルサミソース -

【卵・グリエールチーズ・鴨・ローストアップル
・パルサミコ・ピンクペッパー】

1,800yen(税込1,980yen)



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】

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, 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】

1,800yen(税込1,980yen)



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・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 ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) を頂戴しております。

HEARTHが
創業当時から改良を重ねてきた自信作
“チーズフォンデュ”

「最後の一口まで美味しく」
シェフの想いが詰まったフォンデュソースです。

期間限定の美味しさを
ぜひお楽しみください。





HEARTH's CHEESE FONDUE

期間限定【10月～3月】

ハースのチーズフォンデュ

本場スイス産のグリュエールチーズを使用し白ワインやブランデー、香辛料などを独自に配合し作り上げています

まろやかな口当たりとやさしい香りに仕上げたチーズフォンデュは、オープン以来大人気

「最後の一口まで美味しく」

改良を重ねたどり着いた自信作のクラシックチーズフォンデュ



CHEESE FONDUE *OCTOVER - MARCH ONLY

CLASSIC CHEESE FONDUE

2,980yen(税込3,278yen)

クラシックチーズフォンデュ

【具材：季節の野菜・パン】

TRUFFLE CHEESE FONDUE

3,280yen(税込3,608yen)

トリュフ チーズフォンデュ

【具材：季節の野菜・パン】

SAUSAGE

300yen(税込330yen)

ソーセージ

REFILL BREAD

200yen(税込220yen)

おかわりパン

*There is a cover charge of ¥600yen(660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) 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-

1,980yen(税込2,178yen)

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-



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ーノとセルパチコ-

*There is a cover charge of ¥600yen(660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) 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
SHRIMPS & 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)

HOUSEMADE 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



MASHROOM CAPER & 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
SQUIDS & 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 WHITEBITE & KUJO-LEEK
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 ¥600yen(660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) を頂戴しております。

SEASONAL

“PURUFUWA” PANCAKE 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 -

季節限定! 【“ぷるふわ”パンケーキ】

【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**

季節限定! 【“ぷるふわ”パンケーキ】

【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)

“PURUFUWA” PANCAKE ぷるふわパンケーキ

WHIP BUTTER MAPLE SYRUP

【ぷるふわパンケーキ】

北海道産発酵バター使用! ホイップバター & メープルシロップ

1,200yen
(税込1,320yen)

SALTED CARAMEL SAUCE

【ぷるふわパンケーキ】

自家製塩キャラメルソース & バニラアイス

1,380yen
(税込1,518yen)

MIXED BERRY CONFITURE

【ぷるふわパンケーキ】

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)

CHOCOLATE ICE CREAM & HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE

【ぷるふわパンケーキ】

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 -

1,580yen
(税込1,738yen)

アーモンド くるみ

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。
ランチ・カフェタイムはお席時間の都合上、最初にご注文をお願いしております。



*There is a cover charge of ¥600yen(660yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) を頂戴しております。

DESSERT



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 -

900yen
(税込990yen)

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)

COFFEE

COFFEE
コーヒー HOT・ICE

700yen
(税込770yen)

ESPRESSO
エスプレッソ

650yen
(税込715yen)

CAPPUCCINO
カプチーノ

800yen
(税込880yen)

LATTE
カフェラテ HOT・ICE

800yen
(税込880yen)

LATTE MACCHIATO
ラテ・マキアート HOT

800yen
(税込880yen)

DECAF
デカフェ HOT

750yen
(税込825yen)

TEA

DARJEELING
有機ダージリン

850yen
(税込935yen)

ROSEHIP BLEND
有機ローズヒップブレンド

850yen
(税込935yen)

EARL GREY
有機アールグレイ

850yen
(税込935yen)

GINGER BLEND
有機ジンジャーブレンド

850yen
(税込935yen)

CAMOMILE BLEND
有機カモミールブレンド

850yen
(税込935yen)

JASMINE
有機ジャスミン

850yen
(税込935yen)

ICE TEA
アイスティー

700yen
(税込770yen)

*There is a cover charge of ¥600yen(660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) を頂戴しております。