WEEKEND LUNCH

土日祝11:00-15:00(L.O.15:00)

HEARTH SMOKED GRILL & GALETTE

【ガレットランチセット】

GALETTE LUNCH SET

SOUP ＋ DRINK 付き

HEARTH'S ORIGINAL DRESSING
[APPLE & VEGGIE]
LUNCH SALAD
ミニランチサラダ
+200yen
(税込220yen)

『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。

▶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 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・パルミジャーノ・グランド塩】

2,480yen
(税込2,728yen)

DUCK & 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)

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】

2,280yen
(税込2,508yen)

GRILLED CHICKEN, MUSHROOMS & LEMONS

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 TOMATOS & 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・ハム・グリエールチーズ・ドライトマト・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)

※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 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

TODAY'S GLASS WINE
RED/WHITE
本日のグラスワイン 赤 or 白

SPARKLING WINE
スパークリングワイン

GLASS BEER
グラスビール

アルコールメニュー
別紙あります!
お気軽にスタッフまで☺

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

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）

【“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 でお願いしております

WEEKEND LUNCH

土日祝11:00-15:00(L.O.15:00)

HEARTH SMOKED GRILL & GALETTE

【グリルミートセット】
GRILLED MEAT SET
SALAD + [RICE or BREAD] + DRINK 付き
※ご飯かパン、お好きな方をお選びください

TODAY'S SOUP
本日のスープ +200yen (税込220yen)
＊スタッフまでお気軽にお尋ねください!

[100%BEEF] HAMBURG STEAK 220g
【牛100%!!】超粗挽き自家製ジューシーハンバーグ - デミグラスソース - 2,080yen (税込2,288yen)

GRILLED COMBO
[100%BEEF] HAMBURG STEAK 220g & FRIDE CHICKEN 2P
【牛 100%!!】超粗挽き自家製ジューシーハンバーグ & オリジナルフライドチキン 2 ピース
2,380yen (税込2,618yen)

GRILLED COMBO
[100%BEEF] HAMBURG STEAK 220g & GRILLED HERB CHICKEN 100g
【牛 100%!!】超粗挽き自家製ジューシーハンバーグ & チキンハーブグリル
2,380yen (税込2,618yen)

【生パスタランチセット】
PASTA LUNCH SET
SALAD + DRINK 付き

TODAY'S SOUP
本日のスープ +200yen (税込220yen)
＊スタッフまでお気軽にお尋ねください!

EXTRA SERVING
パスタ大盛り +300yen (税込330yen)

FEAST PASTA ; ハースのご馳走パスタ

WHITE WINE-BRAISED LAMB RAGÙ & SHUNGIKU GENOVESE
白ワインで煮込んだラムラグーと春菊ジェノベーゼ 2,480yen (税込2,728yen)

JAPANESE WAGYU, BURDOCK ROOT & PORCINI CREAM
香ばし牛蒡と国産和牛のポルチーニクリームパスタ 2,560yen (税込2,816yen)

PEPERONCINO PROSCIUTTO RAGOUT
-JAMON SERRANO & ARUGULA-
生ハムラグーのペペロンチーノ
-ハモンセラーノとセルバチコ添え-
2,280yen (税込2,508yen)

TOMATO BASE

AMATRICIANA
THICK SLICED PANCHETTA & ONIONS
アマトリチャーナ
厚切パンチェッタ・オニオンのトマトソースパスタ
1,980yen (税込2,178yen)

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
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
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
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
1,980yen (税込2,178yen)

THICK SLICED PANCHETTA 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 -
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
2,180yen (税込2,398yen)

OIL BASE

LEMON PASTA SQUID & GARM
-ANCHOVY BREAD CRUMBS-
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 -
1,980yen (税込2,178yen)

PEPERONCINO
SHRIMP,MUSHROOMS &CHERRY TOMATOS
海老・3種キノコ・チェリートマトのペペロンチーノ
1,980yen (税込2,178yen)

PEPERONCINO
KARASUMI WHITEBAIT & KUJO-LEEK
カラスミ・釜揚げしらす・九条ネギのペペロンチーノ
2,080yen (税込2,288yen)

※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 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

TODAY'S GLASS WINE
RED/WHITE
本日のグラスワイン 赤 or 白

SPARKLING WINE
スパークリングワイン

GLASS BEER
グラスビール

アルコールメニュー
別紙あります!
お気軽にスタッフまで☺

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

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)

【"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 でお願いしております

【生パスタランチセット】
PASTA LUNCH SET
SALAD ＋ DRINK 付き

TODAY'S SOUP
本日のスープ
+182yen（税込200yen）
＊スタッフまでお気軽にお尋ねください!

EXTRA SERVING
パスタ大盛り
+182yen（税込200yen）

平日11:30-15:00(L.O.15:00)
WEEKDAY LUNCH

HEARTH
SMOKED GRILL & GALETTE

LINE ポイントカードGET▶ 次回使えるクーポン 200yen OFF!! GET▶

WEEKLY PASTA ；週替わり生パスタ（3種） 1,727yen（税込1,900yen）

E.G.) GENOVESE CREAM BASE
SPEAR SQUID & NAPA CABBAGE
例）ヤリイカと白菜のジェノバ風クリームパスタ

FEAST PASTA ；ハースのご馳走パスタ

WHITE WINE-BRAISED LAMB RAGÙ & SHUNGIKU GENOVESE
白ワインで煮込んだラムラグーと春菊ジェノベーゼ 2,320yen（税込2,552yen）

JAPANESE WAGYU, BURDOCK ROOT & PORCINI CREAM
香ばし牛蒡と国産和牛のポルチーニクリームパスタ 2,400yen（税込2,640yen）

PEPERONCINO PROSCIUTTO RAGOUT -JAMON SERRANO & ARUGULA-
生ハムラグーのペペロンチーノ -ハモンセラーノとセルバチコ添え- 2,100yen（税込2,310yen）

TOMATO BASE

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 1,727yen（税込1,900yen）

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 1,727yen（税込1,900yen）

POMODORO SHRIMPS & CHERRY TOMATO
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
国産牛の自家製ミートソースパスタ 1,910yen（税込2,100yen）

CREAM BASE

SALMON & SPINACH
サーモンとほうれん草のクリームパスタ 1,727yen（税込1,900yen）

CARBONARA
THICK SLICED PANCETTA -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- 1,800yen（税込1,980yen）

MUSHROOM 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 1,910yen（税込2,100yen）

OIL BASE

PEPERONCINO
SHRIMPS, MUSHROOM & CHERRY TOMATOES
海老・3種キノコ・チェリートマトのペペロンチーノ 1,727yen（税込1,900yen）

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- 1,727yen（税込1,900yen）

PEPERONCINO
KARASUMI WHITEBAIT & 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）

【グリルミートランチセット】
GRILLED MEAT SET
SALAD + [RICE or BREAD] + DRINK 付き

TODAY'S SOUP
本日のスープ
+182yen（税込200yen）
＊スタッフまでお気軽に!

※ご飯かパン、お好きな方をお選びください

[100%BEEF] HAMBURG STEAK 220g
【牛100%!!】超粗挽き自家製ジューシーハンバーグ
- デミグラスソース - 1,818yen（税込2,000yen）

BARLEY-FED "SANGEN PORK" SHOULDER 180g
-CHALIAPIN SAUCE-
【大麦仕上げ三元豚】の肩ロースグリル
- シャリアピンソース - 1,727yen（税込1,900yen）

"SATSUMA JUNZENDORI"
GRILLED HERB CHICKEN 200g -TOMATO BASIL SAUCE-
【さつま純然鶏】のハーブグリル
-トマトバジルソース - 1,727yen（税込1,900yen）

GRILLED COMBO
[100%BEEF] HAMBURG STEAK 220g
& FRIED CHICKEN 2P
【牛100%!!】
超粗挽き自家製ジューシーハンバーグ & オリジナルフライドチキン2ピース 2,163yen（税込2,380yen）

GRILLED COMBO
[100%BEEF] HAMBURG STEAK 220g
& GRILLED CHICKEN HERB 100g
【牛100%!!】
超粗挽き自家製ジューシーハンバーグ & チキンハーブグリル 2,163yen（税込2,380yen）

【サラダランチセット】
SALAD LUNCH SET
SOUP +BREAD +DRINK 付き

ROAST BEEF SALAD -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 - 香味野菜とりんご - 1,727yen（税込1,900yen）

GRILLED DUCK & MUSHROOMS SALAD
-ORIGINAL 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 - 1,727yen（税込1,900yen）

※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

アルコールメニュー別紙あります! お気軽にスタッフまで☺

COFFEE [HOT/ICE]
コーヒー [ホット/アイス]

TEA [HOT/ICE]
紅茶 [ホット/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/白]

GLASS BEER
グラスビール

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 DRINK

HOT LEMONADE
自家製ホットレモネード

HOT GINGER
自家製ホットジンジャー

グレードUP! +200yen（税込220yen）

LATTE [HOT/ICE]
カフェラテ [ホット/アイス]

CAPPUCCINO[HOT]
カプチーノ [ホット]

DECAF [HOT]
デカフェ [ホット]

【"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.
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11:30-15:00(L.O.15:00)

WEEKDAY LUNCH

HEARTH
SMOKED GRILL & GALETTE

LINE 次回 200yen OFF!! ポイントカード GET▶

【ガレットランチセット】
GALETTE LUNCH SET
SOUP ＋ DRINK 付き

HEARTH'S ORIGINAL DRESSING
[APPLE & VEGGIE]
LUNCH SALAD
ミニランチサラダ +200yen (税込220yen)

『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。

▷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 原材料に【そば粉】INCLUDED BUCKWHEAT

アレルギー等、ご不安な食材がございましたらスタッフまでお声がけくださいませ

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・パルミジャーノ・ゲランド塩】

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】

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
自家製ドライト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・ドライトマト・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)

※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

アルコールメニュー
別紙あります!
お気軽にスタッフまで☺

COFFEE [HOT/ICE]
コーヒー[ホット/アイス]

TEA [HOT/ICE]
紅茶[ホット/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/白]

GLASS BEER
グラスビール

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 DRINK

HOT LEMONADE
自家製ホットレモネード

HOT GINGER
自家製ホットジンジャー

グレードUP!
+200yen(税込220yen)

LATTE [HOT/ICE]
カフェラテ[ホット/アイス]

DECAF [HOT]
デカフェ[ホット]

CAPPUCCINO[HOT]
カプチーノ[ホット]

【“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.
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