


Label"
Mark

BEER

EDELPILS
エーデルピルス
950yen
(税込1,045yen)
世界最高峰と言われるチェコ・ザーツ産のファインアロマホップだけを使用した
鮮烈で深みのある苦味と、華やかな香り。

SAPPORO
サッポロ 黒ラベル
850yen
(税込935yen)

ALC. 0.00% ノンアルコール
SUNTORY
オールフリー【ノンアルコール】
700yen
(税込770yen)

SOUR



HOUSEMADE LEMON SOUR
自家製レモンサワー
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)	**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)	**OOLONG 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 \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・グレーン / 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
グレーン・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
850yen
(税込935yen)



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
850yen
(税込935yen)

*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%

TEKIKAKA CIDRE

900yen
(税込990yen)



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。ガツンと爽快なのど越しで飲み飽きない。
「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



DARJEELING COOLER PERSIMMON
柿コンポートの大人ダージリンクーラー

1,000yen
(税込1,100yen)

【柿コンポート・紅茶リキュール・カシス・レモン・ジンジャーエール・ミント】

味わいはレモンティーのよう。
スターアニスの風味で大人な味わいの柿と一緒に召し上がってください。



GRILLED APPLE WINE HIGHBALL
焼き林檎のアップルワインハイボール

1,000yen
(税込1,100yen)

【焼き林檎・アップルワイン・ソーダ・カットレモン】

焼いて甘さが引き立った旬の林檎と、
林檎のワインにリンゴブランデーを加え熟成させたアップルワインが深い余韻のある味わい！



CRAFT GIN & TONIC YUZU
クラフトジンのゆずトニック

1,000yen
(税込1,100yen)

【ゆず・クラフトジン・トニックウォーター】

ジャパニーズクラフトジンと柚子の香りで、
ジントニックのイメージが変わる!

COCKTAIL



AMERICAN LEMONADE
アメリカンレモネード

980yen
(税込1,078yen)

【自家製レモネード・赤ワイン・ソーダ】



POMERANIAN
ポメラニアン

950yen
(税込1,045yen)

【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】



APPLE TEA COOLER
アップルティークーラー

950yen
(税込1,045yen)

【ダージリンリキュール・アップルジュース・ジンジャーエール・レモン】



SIDER & APPLE HONEY
シードルりんご蜂蜜

950yen
(税込1,045yen)

【シードル・アップルジュース・蜂蜜・レモン・ライム】



ITALIAN MIMOSA
イタリアンミモザ

950yen
(税込1,045yen)

【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】



MOJITO
モヒート スタンダード

980yen
(税込1,078yen)

【ラム・ライム・ソーダ・ミント】



MOJITO HOMEMADE LEMONADE
自家製レモネードモヒート

980yen
(税込1,078yen)

【自家製レモネード・ラム・ソーダ・ミント】

*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 MOCKTAIL

SEASONAL
ALC. 0.00%



ALC. 0.00% ノンアルコール

HOUSEMADE LEMONADE & TONIC YUZU
ゆず香る レモネードゆずトニック
【ゆず・自家製レモネード・トニックウォーター】
900yen (税込990yen)

HOUSEMADE SOFT DRINK

HOUSEMADE LEMONADE 850yen (税込935yen)
自家製レモネード

BLOOD ORANGE LEMONADE 850yen (税込935yen)
自家製ブラッドオレンジレモネード

HOUSEMADE APPLE LEMONADE 850yen (税込935yen)
自家製アップルレモネード

HOUSEMADE LEMONADE VIRGIN MOJITO 900yen (税込990yen)
自家製レモネードのヴァージンモヒート

HOUSEMADE GINGER ALE 850yen (税込935yen)
自家製ジンジャーエール

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

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

ワイナリーこだわりのぶどうジュース【赤】 800yen (税込880yen)
【カベルネソーヴィニヨン・メルロー・ピノノワール・コンコード】

SICILIAN BLOOD ORANGE 800yen (税込880yen)
【シチリア産】ブラッドオレンジジュース

APPLE 750yen (税込825yen)
アップルジュース

ORANGE 750yen (税込825yen)
オレンジジュース

GRAPEFRUIT 750yen (税込825yen)
グレープフルーツジュース

COCA COLA 800yen (税込880yen)
コーラ

OOLONG TEA 750yen (税込825yen)
烏龍茶

PERRIER 800yen (税込880yen)
ペリエ

COFFEE

COFFEE 700yen (税込770yen)
コーヒー HOT・ICE

ESPRESSO 650yen (税込715yen)
エスプレッソ

DECAF 750yen (税込825yen)
デカフェ HOT

LATTE* 800yen (税込880yen)
カフェラテ HOT・ICE

CAPPUCCINO* 800yen (税込880yen)
カプチーノ HOT

***SOY MILK** +50yen (税込55yen)
豆乳変更

TEA

DARJEELING 850yen (税込935yen)
有機ダージリン

EARL GREY 850yen (税込935yen)
有機アールグレイ

CAMOMILE BLEND 750yen (税込825yen)
有機カモミールブレンド

ROSEHIP BLEND 850yen (税込935yen)
有機ローズヒップブレンド

GINGER BLEND 850yen (税込935yen)
有機ジンジャーブレンド

ICE TEA 700yen (税込770yen)
アイスティー

*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。

MEAT



BISTECCA BEEF ROUND
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～)

250g 6,500yen～(税込7,150yen～)

BISTECCA BEEF TENDER LOIN
LIVE！ 目の前で調理!

国産牛ヒレ肉のビステッカ

180g 6,800yen～(税込7,480yen～)

*GARLIC RICE ADD-ON
追加ガーリックライス

600yen(税込660yen)

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〆方。



BEEF TALLOW GARLIC RICE
黒毛和牛牛脂のガーリックライス

1,200yen(税込1,320yen)



GRILLED BEEF
牛肉のグリル

180g 4,800yen～(税込5,280yen～)

その日、一番美味しい部位を一番美味しく。
専門店が日本全国、世界各地から厳選した牛肉をグリル。スタッフがご案内いたします。



MINCED BEEF CUTLET 2PIECE
A5 ランク黒毛和牛のメンチカツ 【2個】
- プルーンのチャツネ添え -

1,600yen(税込1,760yen)

*ADD PER PIECE
追加 1個につき

800yen(税込968yen)

*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
【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 ハモンセラーノ**
1,600yen(税込1,760yen)

BELLOTA
【スペイン産】**最高峰** 24ヶ月熟成 イベリコ・ベジョータ
1,900yen(税込2,090yen)

SPANISH JAMON SERRANO
【スペイン産】14ヶ月熟成 **味わいとコク** ハモンセラーノ
1,200yen(税込1,320yen)



TODAY'S APPETIZER ASSORTED
本日の前菜盛り合わせ
2~3人前 1,800yen～(税込1,980yen～)
4人前 2,700yen～(税込2,970yen～)
5人前 4,000yen～(税込4,400yen～)



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 SEASONAL CARPACCIO 1,300yen〜(税込1,430yen~)
本日の季節の鮮魚のカルパッチョ



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 ハモンセラーノのせ
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)



MARINATED TUNA & AVOCADO ORIENTAL STYLE
マグロとアボカドのマリネ
- オリエンタル風 -
1,800yen(税込1,980yen)



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
FULL 1,300yen(税込1,430yen)
HALF 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

***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




MINCED BEEF CUTLET 2PIECE 1,600yen(税込1,760yen)
A5ランク黒毛和牛のメンチカツ 【2個】 -プルーンのチャツネ添え-

***ADD PER PIECE** 800yen(税込968yen)
追加 1個につき

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
-スイートチリソース-




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)







[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
クァトロフォルマッジ - 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
自家製セミドライトマトの
マルゲリータ風 おつまみガレット

980yen(税込1,078yen)

そば **INCLUDED BUCKWHEAT**
ガレットは
原材料に【そば粉】を含みます

HEARTH のガレット生地の材料は、「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

そば 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ーノのガレット
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・ハモンセラーノ・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】

*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
- 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)



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。

FEAST PASTA ハースのご馳走パスタ



SEASONAL
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

2,100yen(税込2,310yen)



SEASONAL
JAPANESE WAGYU, BURDOCK ROOT & PORCINI CREAM
香ばし牛蒡と和牛のポルチーニクリームパスタ

2,180yen(税込2,398yen)



SPECIALITY
BISQUE CREAM PASTA SHRIMP & SNOWCRAB
海老とズワイガニのビスククリームパスタ

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。

FRESH PASTA もっちり生パスタ

TOMATO BASE





JAPANESE WAGYU MEAT SAUCE QUATTRO CHEESE
-CHEDDAR,MOZZARELLA,GORGONZOLA,PARMIGIANO- 2,100yen(税込2,310yen)
4 種チーズの和牛たっぷりミートソースパスタ
- チェダー、モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ -

POMODORO
SHRIMPS & CHERRYTOMATOES 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

JAPANESE WAGYU MEAT SAUCE PASTA 1,800yen(税込1,980yen)
和牛たっぷり自家製ミートソースパスタ

PUTTANESCA
TUNA & FRIED EGGPLANT 1,700yen(税込1,870yen)
ツナと揚げナスのプッタネスカ

CREAM BASE





MASHROOM CAPER & 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

THICK-CUT PANCETTA CARBONARA
-PARMIGIANO REGGIANO- 1,900yen(税込2,090yen)
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 -

OIL BASE





LEMON PASTA
SQUIDS & GARM -ANCHOVY BREAD CRUMB- 1,700yen(税込1,870yen)
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 -

PEPERONCINO
KARASUMI WHITEBAIT & KUJO-LEEK 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

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“純巣みつ”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-
アーモンド くるみ

1,580yen
(税込1,738yen)



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)

DECAF
デカフェ HOT
750yen (税込825yen)

LATTE*
カフェラテ HOT・ICE
800yen (税込880yen)

CAPPUCCINO*
カプチーノ HOT
800yen (税込880yen)

***SOY MILK**
豆乳変更
+50yen (税込55yen)

TEA

DARJEELING
有機ダージリン
850yen (税込935yen)

EARL GREY
有機アールグレイ
850yen (税込935yen)

CAMOMILE BLEND
有機カモミールブレンド
750yen (税込825yen)

ROSEHIP BLEND
有機ローズヒップブレンド
850yen (税込935yen)

GINGER BLEND
有機ジンジャーブレンド
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。