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 -



HEARTH THE LATRIA TABLE
HEARTH_EBISU

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

【チーズフォンデュセット】

CHEESE FONDUE SET

セット内容をお選びください

CLASIC CHEESE FONDUE
クラシックチーズフォンデュ
A SET 2,980yen (税込3,278yen)
B SET 2,680yen (税込2,948yen)

TRUFFLE CHEESE FONDUE
トリュフチーズフォンデュ
A SET 3,180yen (税込3,498yen)
B SET 2,880yen (税込3,168yen)



【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
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】
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 & MUSHROOMS
【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】
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 & 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】
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 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
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
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



【“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

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 THE LATRIA TABLE

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

WEEKLY LUNCH SET

セット内容をお選びください

EXTRA SERVING パスタ大盛り +181yen (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 1,937yen (税込2,130yen)
B SET 1,636yen (税込1,800yen)

【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 2,027yen (税込2,230yen)
B SET 1,727yen (税込1,900yen)

PASTA LUNCH SET

セット内容をお選びください

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

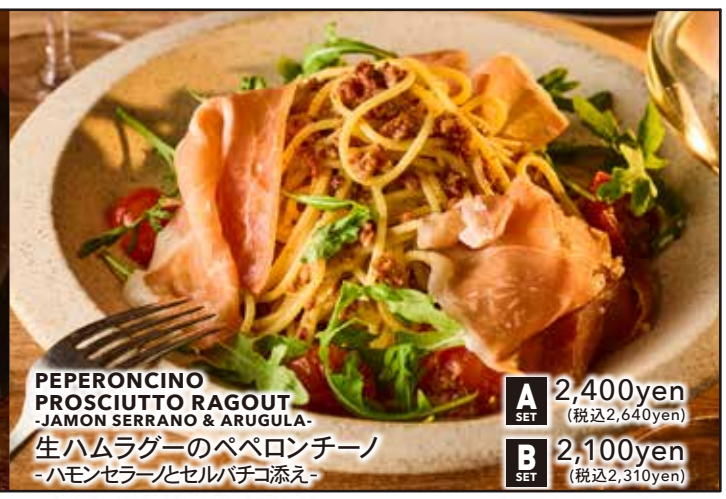
FEAST PASTA ; ハースのご馳走パスタ



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
A SET 2,620yen (税込2,882yen)
B SET 2,320yen (税込2,552yen)



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
A SET 2,700yen (税込2,970yen)
B SET 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-
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)



JAPANESE WAGYU
MEAT SAUCE
和牛たっぷり
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 &
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 2,200yen (税込2,420yen)
B SET 1,900yen (税込2,090yen)

OIL BASE



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
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

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 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

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

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

【"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

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 -



HEARTH THE LATRIA TABLE

HEARTH_EBISU

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 ＋ MAIN DISH メイン料理

そば 原材料に【そば粉】を含みます

【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。



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】

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】

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 & 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】

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



【"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

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 -



HEARTH THE LATRIA TABLE

HEARTH_EBISU

A SET

DRINK ドリンク + SOUP 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 ドリンク + SOUP スープ + MAIN DISH メイン料理

【チーズフォンデュセット】

CHEESE FONDUE SET

セット内容をお選びください



CLASIC CHEESE FONDUE
クラシックチーズフォンデュ
A SET 2,980yen (税込3,278yen)
B SET 2,680yen (税込2,948yen)

TRUFFLE CHEESE FONDUE
トリュフチーズフォンデュ
A SET 3,180yen (税込3,498yen)
B SET 2,880yen (税込3,168yen)

【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

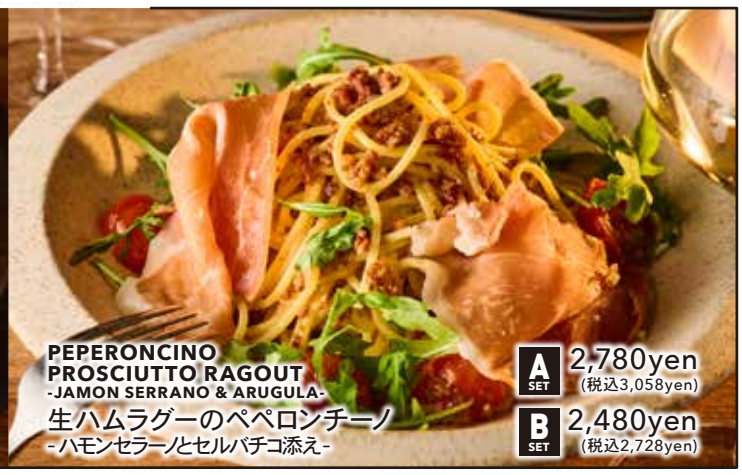
EXTRA SERVING パスタ大盛り +200yen (税込220yen)



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
A SET 3,000yen (税込3,300yen)
B SET 2,700yen (税込2,970yen)



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
A SET 3,080yen (税込3,388yen)
B SET 2,780yen (税込3,058yen)



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-
A SET 2,780yen (税込3,058yen)
B SET 2,480yen (税込2,728yen)

TOMATO BASE



POMODORO SHRIMP & CHERRYTOMATOES
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 2,480yen (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)



JAPANESE WAGYU MEAT SAUCE
和牛たっぷり
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)

OIL BASE



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

※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 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

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

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

【"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