

【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。

- A** SALAD + SOUP + DRINK +200yen
(税込, 200yen) サラダ・スープ・ドリンク
- B** SALAD + DRINK +137yen
(税込, 137yen) サラダ・ドリンク
- C** SOUP + DRINK +137yen
(税込, 137yen) スープ・ドリンク

WEEKLY PASTA 週替わり生パスタ

1,455yen~
(税込, 1,600yen~)

 **AMATRICIANA TOMATO BASE THICK SLICED BACON & ONION** 1,528yen (税込, 1,680yen)
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

 **PUTTANESCA TUNA, BLACK OLIVES, EGGPLANT** 1,528yen (税込, 1,680yen)
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


 **POMODORO SHRIMP & CHERRY TOMATOES** 1,619yen (税込, 1,780yen)
ガーリックシュリンプとチェリートマトのポモドーロ

 **TOMATO BASE HOMEMADE MEAT SAUCE** 1,619yen (税込, 1,780yen)
【国産】牛ゴロゴロ自家製ミートソースパスタ

 **CREAM BASE SALMON & SPINACH** 1,528yen (税込, 1,680yen)
サーモンとほうれん草のクリームパスタ

 **CARBONARA THICK SLICED BACON - PARMIGIANO REGGIANO -** 1,619yen (税込, 1,780yen)
厚切りベーコンのカルボナーラ - たっぶりパルミジャーノがけ -

 **CREAM BASE MASHROOMS CAPERS & TRUFFE OIL** 1,619yen (税込, 1,780yen)
トリュフ香るたっぶりキノコとケッパーのクリームパスタ

 **PEPERONCINO HOMEMADE SAUSAGE & TOMATOES, SPINACH** 1,528yen (税込, 1,680yen)
自家製サルシッチャとトマト・ほうれん草のペペロンチーノ

 **PEPERONCINO SHRIMP, MUSHROOMS & CHERRY TOMATOES** 1,528yen (税込, 1,680yen)
海老・3種キノコ・チェリートマトのペペロンチーノ

 **PEPERONCINO KARASUMI SHIRASU & KUJO-NEGI** 1,528yen (税込, 1,680yen)
カラスミ・釜揚げしらす・九条ネギのペペロンチーノ

WEEKLY LUNCH MENU

平日 11:30-15:00 (L.O.15:00)

【グルメミートセット】

GOURMET MEAT SET [RICE or BREAD] 付き

セット内容をお選びください。

- A** SALAD + SOUP + DRINK +200yen
(税込, 200yen) サラダ・スープ・ドリンク
- B** SALAD + DRINK +137yen
(税込, 137yen) サラダ・ドリンク
- C** SOUP + DRINK +137yen
(税込, 137yen) スープ・ドリンク

WEEKLY MEAT 週替わり肉料理

1,545yen~
(税込, 1,700yen~)



CHICKEN OVER RICE ORIENTAL STYLE 1,545yen (税込, 1,700yen)
オリエンタル風チキンオーバーライス



LIMITED QUANTITY
“JAPANESE BLACK” SLICED BEEF STEAK 180g 3,300yen (税込, 3,630yen)
【数量限定】A5ランク黒毛和牛カットステーキ
-レフォールソース・マルドンの塩添え-



EXTRA THICKNESS ROAST BEEF RIB EYE LOIN 200g 3,300yen (税込, 3,630yen)
【数量限定】リブアイロースの極厚ローストビーフ
300g 4,800yen (税込, 5,280yen)

【サラダランチセット】

SALAD LUNCH SET

SOUP + BREAD + DRINK 付き

DESSERT 【デザート】

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おせ 800yen (税込, 880yen)
-あふれる塩キャラメルソース-

CLASSIC PUDDING クラシックプリン 600yen (税込, 660yen)

MELTING BASQUE CHEESECAKE - MILDON SALT - ほろ香いしあわせ 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)



HEARTH'S ORIGINAL DRESSING [VEGGIE & APPLE]
セットサラダには、自家製ドレッシング - 香味野菜とりんご - 使用!

HEARTH SHINJUKU

全てのランチセットメニュー 200yen OFF!!
すぐ使えるクーポン GET



※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)

GRAPEFRUIT JUICE グレープフルーツジュース

TEA (Hot or Ice) 紅茶 (ホット or アイス)

ORANGE JUICE オレンジジュース

+300yen (税込, 330yen) で、グレード UP!

ALCOHOL DRINK

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 or 白

GLASS BEER グラスビール

SANGRIA RED/WHITE サングリア 赤 or 白

HOT DRINK

HOT LEMONADE 自家製ホットレモネード

HOMEMADE 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 GINGER 自家製ホットジンジャー

+200yen (税込, 220yen) で、グレード UP!

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)

ROAST BEEF SALAD - HOMEMADE DRESSING - 1,637yen (税込, 1,800yen)

【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 -

GRILLED DUCK & MUSHROOMS SALAD - HOMEMADE DRESSING - 1,637yen (税込, 1,800yen)

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 -

【“ぷるふわ”パンケーキ】 “PURUFUWA” PANCAKES

WHIP BUTTER & MAPLE SYRUP 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 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 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 & CHOCOLATE MOUSSE ベルギーチョコレートアイスと自家製ショコラムース 1,580yen (税込, 1,738yen)

-【フランス産】フランボワーズのビュレ添え-

● 季節限定パンケーキは別紙メニューをご覧ください



個別会計の際は、現金かPayPayでお支払いしております

【ガレットランチセット】 GALETTE LUNCH SET

HEARTH'S ORIGINAL DRESSING
[VEGGIE & APPLE]
自家製ドレッシング・香味野菜とりんご

セット内容をお選びください。

A SALAD + SOUP + DRINK
サラダ・スープ・ドリンク

+200yen
(税込 200yen)

B SALAD + DRINK
サラダ・ドリンク

C SOUP + DRINK
スープ・ドリンク



SEASONAL
"AMAOU" STRAWBERRY,
SPANISH JAMON SERRANO &
RICOTTA CHEESE
-FRAMBOISE DRESSING-

あまおうと
【スペイン産】18ヶ月熟成ハモンセラノ
【北海道産】リコッタチーズのガレット
-自家製フランボワーズドレッシング-

【卵・グリエールチーズ・あまおう・ミニトマト・ハモンセラノ・
ペビーリーフ・リコッタチーズ・いちごソース
・フランボワーズドレッシング】

2,200yen
(税込 2,420yen)



HOMEMADE
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】

2,080yen
(税込 2,288yen)



HOMEMADE MARINATED SALMON,
SMOKED CREAM & ARUGULA

自家製!サーモンマリネと
スモーククリーム・ルッコラのガレット

【卵・グリエールチーズ・サーモン・スモーククリーム・ルッコラ・赤玉ねぎ】

2,080yen
(税込 2,288yen)



HOMEMADE SAUSAGE & TOMATOES

ローズマリー香る自家製サルシッチャと
フレッシュトマトのガレット

【卵・グリエールチーズ・サルシッチャ・ローズマリー・トマト・玉ねぎ・パセリ】

1,980yen
(税込 2,178yen)



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】

1,980yen
(税込 2,178yen)

DESSERT 【デザート】

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みせ
-あふれる塩キャラメルソース-

800yen
(税込 880yen)

CLASSIC PUDDING
クラシックプリン

600yen
(税込 660yen)

MELTING BASQUE CHEESECAKE -MALDON SALT-
ほろ苦いあわせ 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)



【“ふるふわ”パンケーキ】 “PURUFUWA” PANCAKES

WHIP BUTTER & MAPLE SYRUP
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
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
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 & CHOCOLATE MOUSSE
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)

● 季節限定パンケーキは別紙メニューをご覧ください

『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で、『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、北海道多摩志産、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の、グランド岩塩を使用。
▷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。

ガレットは 原材料に【そば粉】を含みます

HEARTH
SHINJUKU

LINE
ガレットランチセット
200yen OFF!!
すぐ使えるクーポンGET



【ハースセレクト シードル】 HEARTH'S SELECT CIDRE



TEKIKAKA CIDRE
テキカカ シードル
弘前【青森】/ ALC5% / 330ml

1,500yen
(税込 1,650yen)



BEAREN DRYCIDER
ベアレンドライサイダー
岩手 / ALC6.5% / 300ml

1,100yen
(税込 1,210yen)



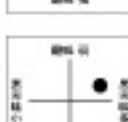
TAMURA CIDRE SEC
タムラ シードル セック
弘前【青森】/ ALC5% / 375ml

2,500yen
(税込 2,750yen)



TAMURA CIDRE
タムラ シードル
弘前【青森】/ ALC3% / 500ml

3,000yen
(税込 3,300yen)



“TODAY'S CIDER”
本日のおすすめシードル
お気軽にスタッフにお尋ねください

グラス 580yen
(税込 638yen)



※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

+300yen (税込 330yen) で、グレードUP!

ALCOHOL DRINK

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 or 白

GLASS BEER
グラスビール

SANGRIA RED/WHITE
サングリア 赤 or 白

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

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)

HOMEMADE 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

+200yen (税込 220yen) で、グレードUP!

