



パンケーキ
デザートガレット
デザート

ご注文で ドリンクメニュー

ALL -200yen



【“ぷるふわ”パンケーキ】
“PURUFUWA” PANCAKE

ラストオーダー
L.O. 16:00

SEASONAL SHINE MUSCAT & NAGANO PURPLE, YOGURT CREAM LORRAINE ROCK SALT MILK ICE CREAM -MADAGASCAR VANILLA BEANS, WHITE WINE CREAM SAUCE-
季節限定!【ぷるふわパンケーキ】
シャインマスカットとナガノパープル、たっぷりヨーグルトクリームがけ
ロレーヌ岩塩ミルクアイス
-【マダガスカル産】バニラビーンズと白ワインのクリームソース-

1,780yen
(税込1,958yen)

SEASONAL PANCAKE A・LA・MODE EGG-RICH CUSTARD & BITTERSWEET CARAMEL PUDDING BRULEE -FIG, MELON, SHINE MUSCAT, POMEGRANATE, ORANGE-
季節限定!【ぷるふわパンケーキ】
大人のパンケーキ・ア・ラ・モード
卵たっぷりカスタードとほろ苦カラメルのこだわりプリンリュレ仕立て
-無花果、メロン、シャインマスカット、ザクロ、オレンジ-

1,780yen
(税込1,958yen)



WHIPPED BUTTER & MAPLE SYRUP 1,200yen
(税込1,320yen)
北海道産発酵バター使用!
ホイップバターとメイプルシロップ



MIXED BERRY CONFITURE 1,380yen
(税込1,518yen)
自家製ミックスベリーコンフィチュール&バニラアイス

SALTED CARAMEL SAUCE 1,380yen
(税込1,518yen)
自家製塩キャラメルソース&バニラアイス
(北海道産生クリーム、北海道産てん菜糖、北海道産発酵バター・グランド岩塩)

CHOCOLATE ICE CREAM & HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE 1,580yen
(税込1,738yen)
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】フランボワーズのビュレ添え-

NEW! 10/21



DESSERT GALETTE 【デザートガレット】

NEW! 10/21

STRAWBERRIES 1,200yen (税込1,320yen)
いちごとバニラアイス -チョコレートソースとラズベリーのビュレ-

SALTED CARAMEL SAUCE 1,200yen (税込1,320yen)
自家製塩キャラメルソースとバニラアイス

VALRHONA CHOCOLATE 1,200yen (税込1,320yen)
ヴァローナチョコレートとバニラアイス
-自家製塩キャラメルソース-

HEARTH のガレット
ガレット生地は、
「【北海道産】北早稲種そば粉100%」「グランド岩塩」「水」だけ、
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。
高温で焼き上げた「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。

DESSERT 【デザート】

CLASSIC PUDDING WITH VANILLA ICE CREAM -OVERFLOWING SALTED CARAMEL SAUCE- 880yen (税込968yen)
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-



CLASSIC PUDDING 700yen (税込770yen)
クラシックプリン



BITTERSWEET HAPPINESS MELTING BASQUE CHEESECAKE 800yen (税込880yen)
-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-



CREMA CATALANA 800yen (税込880yen)
クレマカタラーナ



RICH CHOCOLATE FOR CHOCOLATE LOVERS 800yen (税込880yen)
チョコ愛好家におくる 濃厚ショコラ

COFFEE & TEA

ESPRESSO エスプレッソ	650yen (税込715yen)	DARJEELING 有機ダーズリン	800yen (税込880yen)
CAPPUCCINO カプチーノ	780yen (税込858yen)	EARL GREY 有機アールグレイ	800yen (税込880yen)
LATTE カフェラテ HOT-ICE	780yen (税込858yen)	CAMOMILE BLEND 有機カモミールブレンド	800yen (税込880yen)
COFFEE ブレンドコーヒー HOT-ICE	680yen (税込748yen)	ROSEHIP BLEND 有機ローズヒップブレンド	800yen (税込880yen)
		GINGER BLEND 有機ジンジャーブレンド	800yen (税込880yen)
		ICE TEA アイスティー	680yen (税込748yen)

HOME MADE SOFT DRINK

HOME MADE LEMONED 自家製レモネード	780yen (税込858yen)
HOME MADE BLOOD ORANGE LEMONED 自家製ブラッドオレンジレモネード	780yen (税込858yen)
HOME MADE APPLE LEMONED 自家製アップルレモネード	780yen (税込858yen)
HOME MADE LEMONED MOJITO 自家製レモネードのヴァージンモヒート	880yen (税込968yen)
HOME MADE GINGER ALE 自家製ジンジャーエール	780yen (税込858yen)



SOFT DRINK

SICILIAN BLOOD ORANGE 【シチリア産】ブラッドオレンジジュース	750yen (税込825yen)
GRAPE-JUICE FROM WINERY WHITE ワイナリーこだわりのぶどうジュース【白】 【シャルドネ、ソーヴィニヨンブラン、ナイアガラ、マスカット・ブドウ、セゼン】	750yen (税込825yen)
RED ワイナリーこだわりのぶどうジュース【赤】 【ピノワール、カベルネソーヴィニヨン、メルロー、コンコード】	
ORANGE オレンジジュース	680yen (税込748yen)
COCA COLA コーラ	680yen (税込748yen)
GRAPEFRUIT グレープフルーツジュース	680yen (税込748yen)
OOLONG TEA 烏龍茶	680yen (税込748yen)
APPLE アップルジュース	680yen (税込748yen)
PERRIER ペリエ	800yen (税込880yen)

個別会計の際は、現金・PayPay でお支払いしております



【ガレットセット】
GALETTE SET
SOUP + DRINK 付き

『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是非お楽しみいただけます。

ガレットは 原材料に【そば粉】を含みます

▶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、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。



SEASONAL
SHINE MUSCAT, NAGANO PURPLE JAMON SERRANO & GORGONZOLA -VANILLA BEANS & WHITE WINE CREAM SAUCE-
シャインマスカットとナガノパープル、【スペイン産】18ヶ月熟成ハモンセラノ、ゴルゴンゾーラのガレット
-【マダガスカル産】バニラビーンズと白ワインのクリームソース-
【卵・グリエールチーズ・シャインマスカット・ナガノパープル・ペビーリーフ・ハモンセラノ・ゴルゴンゾーラ・白ワインクリームソース】
2,380yen
(税込 2,618yen)



SEASONAL
HOMEMADE MARINATED SALMON & CHAMPIGNON CREAM
トリュフ香る
自家製サーモンマリネとシャンピニオンクリーム
のガレット
【卵・グリエールチーズ・サーモンマリネ・マッシュルーム・赤玉ねぎ・きのこクリームソース・トリュフオイル】
2,380yen
(税込 2,618yen)



NEW
BELLOTA, SMOKED NUTS & RAISIN CONFIT
【スペイン産】最高峰 24 カ月熟成イベリコ・ベジョータ、燻製ナッツとレーズンコンフィのガレット
【卵・グリエールチーズ・イベリコ生ハム・燻製ミックスナッツ・レーズンコンフィ・セルバチコ・蜂蜜・ピンクペッパー】
2,280yen
(税込 2,508yen)



SPANISH JAMON SERRANO & MUSHROOMS
【スペイン産】18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・バルミジャーノ・グランド岩塩】
2,180yen
(税込 2,398yen)



DUCK & ROAST APPLE -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)



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】
2,180yen
(税込 2,398yen)



SHRIMP & MUSHROOMS BOURGIGNON
海老と3種類キノコのブルギニオン風ガレット
【卵・グリエールチーズ・海老・キノコ・香草バター・ケッパー】
2,180yen
(税込 2,398yen)



GRILLED CHICKEN MUSHROOMS & LEMON
グリルチキンと3種類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】
2,180yen
(税込 2,398yen)



HOMEMADE DRIED TOMATO & ONIONCIDER COMPLET
自家製ドライ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)

【生パスタセット】
PASTA SET DRINK 付き

TODAY'S SOUP 200yen (税込 220yen) 本日のスープ
EXTRA SERVING 300yen (税込 330yen) パスタ大盛り
*スタッフまでお気軽にお尋ねください



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
1,800yen
(税込 1,980yen)



TOMATO BASE HOMEMADE MEAT SOUCE
【国産】牛ゴロゴロ自家製ミートソースパスタ
1,900yen
(税込 2,090yen)



CARBONARA THICK SLICED BACON -PARMIGIANO REGGIANO-
厚切りベーコンのカルボナーラ -たっぷりバルミジャーノがけ-
1,800yen
(税込 1,980yen)



CREAM BASE MASHROOMS 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
1,900yen
(税込 2,090yen)



PEPERONCINO KARASUMI SHIRASU & KUJO-NEGI
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)

SET DRINK
; 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 | HOMEMADE JUICE |
|--|--|
| TODAY'S CIDER
本日のシードル | LEMONADE
自家製レモネード |
| SPARKLING WINE
スパークリングワイン | BLOOD ORANGE LEMONADE
自家製ブラッドオレンジレモネード |
| TODAY'S GLASS WINE
RED/WHITE
本日のグラスワイン 赤 or 白 | APPLE LEMONADE
自家製アップルレモネード |
| GLASS BEER
グラスビール | GINGER ALE
自家製ジンジャーエール |

+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)

