

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

HEARTH'S HOMEMADE 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、北海道産産、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。

原材料に【そば粉】



H
HEARTH
SMOKED BRILL & GALETTE

LINE
次回
200yen
OFF!!
ポイントカードGET



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】
2,380yen
(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・ベジュータ
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・
セルパチコ・蜂蜜・ピンクペッパー】
2,280yen
(税込2,508yen)



**SPANISH JAMON SERRANO &
MUSHROOMS**
2,180yen
(税込2,398yen)
【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・グランド塩】



**DUCK & ROAST APPLE
-BALSAMIC SAUCE-**
2,180yen
(税込2,398yen)
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】



**HOMEMADE MARINATED SALMON,
ARUGULA & LEMON**
2,180yen
(税込2,398yen)
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】



**SHRIMP &
MUSHROOMS BOURGUIGNON**
2,180yen
(税込2,398yen)
海老と3種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】



**GRILLED CHICKEN,
MUSHROOMS & LEMON**
2,180yen
(税込2,398yen)
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】



**HOMEMADE DRIED TOMATO &
ONIONCIDER COMPLET**
1,980yen
(税込2,178yen)
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】



COMPLET
2,180yen
(税込2,398yen)
ガレットの王道 コンプレット
【卵・ハム・グリエールチーズ】

※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

グレードUP!
+300yen
(税込330yen)

ALCOHOL DRINK
TODAY'S CIDER
本日のシードル
HOMEMADE JUICE
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

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 or Ice)
カフェラテ (ホット or アイス)
CAPPUCCINO (Hot)
カプチーノ (ホット)

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せ
-あふれる塩キャラメルソース-
880yen
(税込968yen)

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

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 -マルドンの塩系-
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)



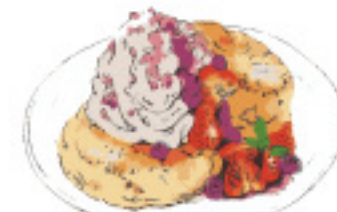
【“ふるふわ” パンケーキ】
“PURUFUWA” PANCAKES

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】フランボワーズのビュレ添え-
1,580yen
(税込1,738yen)



季節限定! 【“ふるふわ” パンケーキ】は
別紙 DESSERT MENU
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

【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
*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
*スタッフまでお気軽にお尋ねください!

WEEKLY PASTA ; 週替わり生パスタ

E.G.) CREAM BASE
TARO & BACON, SNOW PEAS 1,636yen
例) 里芋とベーコン、絹さやのクリームパスタ (税込1,800yen)



- FEAST PASTA ; ハースのご馳走パスタ**
- WAGYU MEAT SAUCE QUATTRO CHEESE**
-CHEDDAR, MOZZARELLA, GORGONZOLA, PARMIGIANO-
4種チーズの和牛ミートソースパスタ
2,200yen (税込2,420yen)
- RICH CARBONARA -LINGUINE-
HOMEMADE PANCETTA & TRUFFE OIL**
トリュフ香る自家製パンチェッタの濃厚カルボナーラ-リングイネ
2,200yen (税込2,420yen)
- TOMATO BASE**
- AMATRICIANA THICK SLICED BACON & ONION** 1,727yen
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 (税込1,900yen)
- PUTTANESCA TUNA, BLACK OLIVES, EGGPLANT** 1,727yen
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 (税込1,900yen)
- POMODORO SHRIMP & CHERRY TOMATO** 1,800yen
ガーリックシュリンプとチェリートマトのポモドーロ (税込1,980yen)
- HOMEMADE MEAT SAUCE** 1,910yen
【国産】牛ゴロゴロ自家製ミートソースパスタ (税込2,100yen)
- CREAM BASE**
- SALMON & SPINACH** 1,727yen
サーモンとほうれん草のクリームパスタ (税込1,900yen)
- CARBONARA THICK SLICED BACON -PARMIGIANO REGGIANO-** 1,800yen
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 (税込1,980yen)
- MASHROOMS CAPERS & TRUFFE OIL** 1,910yen
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 (税込2,100yen)
- OIL BASE**
- PEPERONCINO SHRIMP, MUSHROOMS & CHERRY TOMATOES** 1,727yen
海老・3種キノコ・チェリートマトのペペロンチーノ (税込1,900yen)
- LEMON PASTA SQUID & GARM -ANCHOVY BREAD CRUMB-** 1,727yen
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 (税込1,900yen)
- PEPERONCINO KARASUMI SHIRASU & KUJO-NEGI** 1,800yen
カラスミ・釜揚げしらす・九条ネギのペペロンチーノ (税込1,980yen)

平日 11:30-15:00(L.O.15:00)

WEEKLY LUNCH MENU

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

※ご飯かパン、好きな方をお選びください

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

[100%BEEF] HAMBURG STEAK 220g 1,818yen
【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- (税込2,000yen)

"OMUGISHIAGE SANGENBUTA" GRILL 180g 1,727yen
【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- (税込1,900yen)

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



GRILLED COMBO
[100%BEEF] HAMBURG STEAK 220g & FRIED CHICKEN 2P 2,163yen
【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 (税込2,380yen)



GRILLED COMBO
[100%BEEF] HAMBURG STEAK 220g & CHICKEN HERB GRILL 100g 2,163yen
【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 (税込2,380yen)



【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せ 880yen
-あふれる塩キャラメルソース- (税込968yen)

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

MELTING BASQUE CHEESECAKE -MALDON SALT- 800yen
ほろ苦いしあわせ うっとりバスクチーズケーキ -マルドンの塩海塩- (税込880yen)

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

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



ROAST BEEF SALAD -HOMEMADE DRESSING- 1,727yen
【国産】黒毛和牛のしっとりローストビーフサラダ (税込1,900yen)
自家製ドレッシング・香味野菜とりんご

GRILLED DUCK & MUSHROOMS SALAD 1,727yen
-HOMEMADE DRESSING APPLE・VEGGIE・BALSAMIC- (税込1,900yen)
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 1,200yen
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 (税込1,320yen)

SALTED CARAMEL SAUCE 1,380yen
自家製塩キャラメルソース & バニラアイス (税込1,518yen)

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

CHOCOLATE ICE CREAM & CHOCOLATE MOUSSE 1,580yen
ベルギーチョコレートアイスと自家製ショコラムース (税込1,738yen)
-【フランス産】フランポワーズのビュール添え-

● 季節限定メニューは別紙バインダーメニューをご覧ください

個別会計の際は、現金かPayPayでお願いしております



※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) GRAPEFRUIT JUICE
コーヒー (ホット or アイス) グレープフルーツジュース

TEA (Hot or Ice) ORANGE JUICE
紅茶 (ホット or アイス) 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 **LEMONADE**
本日のシードル 自家製レモネード

SPARKLING WINE **BLOOD ORANGE LEMONADE**
スパークリングワイン 自家製ブラッドオレンジレモネード

TODAY'S GLASS WINE **APPLE LEMONADE**
RED/WHITE 本日のグラスワイン 赤 or 白 自家製アップルレモネード

GLASS BEER **GINGER ALE**
グラスビール 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) **CAPPUCCINO (Hot)**
カフェラテ (ホット or アイス) カプチーノ (ホット)



HOLIDAY LUNCH MENU

土日祝 11:00-15:00(L.O.15:00)



【ガレットランチセット】

GALETTE LUNCH SET

SOUP + DRINK 付き

HEARTH'S HOMEMADE 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の、グラント岩塩を使用。
▶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。

原材料に【そば粉】を含みます



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】

2,380yen
(税込2,618yen)



SPANISH JAMON SERRANO & MUSHROOMS 2,180yen
(税込2,398yen)

【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・パルミジャーノ・グラント塩】



DUCK & ROAST APPLE -BALSAMIC SAUCE- 2,180yen
(税込2,398yen)

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】



HOMEMADE MARINATED SALMON, ARUGULA & LEMON 2,180yen
(税込2,398yen)

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】



SHRIMP & MUSHROOMS BOURGUIGNON 2,180yen
(税込2,398yen)

海老と3種キノコの
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・
香辛バター・ケッパー】



GRILLED CHICKEN MUSHROOMS & LEMON 2,180yen
(税込2,398yen)

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】



HOMEMADE DRIED TOMATO & ONION CIDER COMPLET 1,980yen
(税込2,178yen)

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】



COMPLET 1,800yen
(税込1,980yen)

ガレットの王道 コンプレット

【卵・ハム・グリエールチーズ】



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 ヵ月熟成
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・セルパチコ・蜂蜜・ピンクペッパー】

2,280yen
(税込2,508yen)

"PURUFUWA" PANCAKE 【“ふるふわ”パンケーキ】



WHIP BUTTER & MAPLE SYRUP

【ふるふわパンケーキ】
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

【ふるふわパンケーキ】
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

【ふるふわパンケーキ】
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 & CHOCOLATE MOUSSE

【ふるふわパンケーキ】
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-

1,580yen(税込1,738yen)

● 季節限定メニューは別紙バインダーメニューをご覧ください

LUNCH SET DRINK ; ランチセットドリンク

ランチセットの方はこちらからお選びください

※ **COFFEE** (Hot or Ice) グレープフルーツジュース
コーヒー (ホット or アイス)
TEA (Hot or Ice) オレンジジュース
紅茶 (ホット or アイス)

グレードUP!

+300yen
(税込330yen)

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

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

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)

個別会計の際は、現金か PayPay でお願いしております

HOLIDAY LUNCH MENU

土日祝 11:00-15:00(L.O.15:00)

【グリルミートセット】

GRILLED MEAT SET

SALAD + [RICE or BREAD] + DRINK 付き

※ご飯かパン、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 2,280yen)



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

2,380yen
(税込 2,618yen)



GRILLED COMBO

[100%BEEF] HAMBURG STEAK 220g & CHICKEN HERB GRILL 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 300yen)

FEAST PASTA ; ハースのご馳走パスタ



SPECIALITY

WAGYU MEAT SAUCE PASTA QUATTRO CHEESE

-CHEDDAR,MOZZARELLA,GORGONZOLA,PARMIGIANO-
4種チーズの和牛ミートソースパスタ

-チeddar、モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ-

2,280yen
(税込 2,508yen)



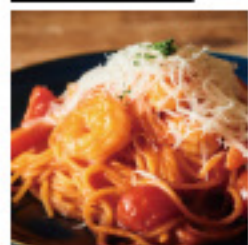
SPECIALITY

HOMEMADE PANCETTA & TRUFFE OIL RICH CARBONARA -LINGUINE-

トリュフ香る自家製パンチェッタの濃厚カルボナーラ-リングイネ-

2,280yen
(税込 2,508yen)

TOMATO BASE



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

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)

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)

HOMEMADE MEAT SOUCE

【国産】牛ゴロゴロ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)

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

2,180yen
(税込 2,398yen)

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-

2,080yen
(税込 2,288yen)

OIL BASE



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-

1,980yen
(税込 2,178yen)

PEPERONCINO KARASUMI SHIRASU & "KUJO" JAPANESE 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)

PEPERONCINO SHRIMP, MUSHROOMS & CHERRY TOMATO

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)

“PURUFUWA” PANCAKE 【“ふるふわ”パンケーキ】



WHIP BUTTER & MAPLE SYRUP

【ふるふわパンケーキ】

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

【ふるふわパンケーキ】

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

【ふるふわパンケーキ】

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 & CHOCOLATE MOUSSE 1,580yen

【ふるふわパンケーキ】

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】フランボワーズのビュレ添え-

(税込 1,738yen)

● 季節限定メニューは別紙バイナダーメニューをご覧ください

LUNCH SET DRINK

※ランチセットの方はこちらからお選びください

; 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)

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

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

HOMEMADE JUICE

LEMONADE
自家製レモネード

BLOOD ORANGE
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



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)

個別会計の際は、現金か PayPay でお支払いしております