

【“ふるふわ”パンケーキ】
“PURUFUWA” PANCAKE

季節限定!【ふるふわパンケーキ】

ラストオーダー
L.O. 16:00



SEASONAL
“YAME-MATCHA” × FRESH LIME
-MATCHA TERRINE & MORELLO CHERRY CONFITURE-
“八女抹茶 × フレッシュライム”
-軽やかクリーミー抹茶テリーヌと
“果実の宝石”グリオットチェリーのコンフィチュール-

1,800yen
(税込1,980yen)



SEASONAL
CARAMELIZED BANANAS &
BELGIAN CHOCOLATE ICE CREAM
-HOMEMADE CHOCOLATE SAUCE-
バナナのキャラメリゼと
ベルギーチョコレートアイス
-カカオ分70%!自家製チョコレートソース-

1,500yen
(税込1,650yen)



WHIPPED BUTTER & MAPLE SYRUP
北海道産発酵バター使用!
ホイップバターとメープルシロップ

1,200yen
(税込1,320yen)



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)

SALTED CARAMEL SAUCE
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)

1,380yen
(税込1,518yen)

**CHOCOLATE ICE CREAM &
HOMEMADE 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)



DESSERT GALETTE【デザートガレット】

【そば粉】
100%

STRAWBERRIES
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- 1,200yen(税込1,320yen)

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

VALRHONA CHOCOLATE
ヴァローナチョコレートとバニラアイス 1,200yen(税込1,320yen)
-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-
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)



**BITTERSWEET HAPPINESS
MELTING BASQUE CHEESECAKE**
-MALDON SALT- 800yen(税込880yen)
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
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 & TEA

ESPRESSO エスプレッソ	650yen (税込715yen)	DARJEELING 有機ダージリン	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

HOMEMADE LEMONADE 自家製レモネード	780yen (税込858yen)
HOMEMADE BLOOD ORANGE LEMONADE 自家製ブラッドオレンジレモネード	780yen (税込858yen)
HOMEMADE APPLE LEMONADE 自家製アップルレモネード	780yen (税込858yen)
HOMEMADE LEMONADE MOJITO 自家製レモネードのヴァージンモヒート	880yen (税込968yen)
HOMEMADE 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、セビヨン】	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お楽しみいただけます。

ガレットは 原材料に【そば粉】を含まず

▷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
SEASONAL CITRUS,
JAMON SERRANO &
MIMOLETTE CHEESE
-HOMEMADE MARMALADE-
季節の柑橘と
【スペイン産】18ヶ月熟成ハモンセラノ、
ミモレットのガレット
- 自家製マーマレード -
【卵・グリエールチーズ・ハモンセラノ・季節の柑橘・ミモレット・
マーマレード・セルバチコ・蜂蜜・ブラックペッパー・マルドン塩】

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・パルミジャーノ・グランド塩】

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)



DUCK & ROAST APPLE
-BALSAMIC SAUCE-
鴨とローストアップルのガレット
- バルサミコンソース -
【卵・グリエールチーズ・鴨・ローストアップル・
パルミニコ・ピンクペッパー】

2,180yen
(税込 2,398yen)



BELLOTA, SMOKED NUTS &
RAISIN CONFIT
【スペイン産】最高峰24ヶ月熟成
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 2,280yen
【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)



SHRIMP & MUSHROOMS
BOURGUIGNON
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】

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】

2,180yen
(税込 2,398yen)



HOMEMADE 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】

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) **EXTRA SERVING** 300yen (税込 330yen)
本日のスープ 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 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



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



CARBONARA
THICK SLICED BACON 1,800yen (税込 1,980yen)
-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-



CREAM BASE
MUSHROOMS CAPERS & 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



PEPERONCINO
KARASUMI SHIRASU & KUJO-NEGI 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

SET DRINK ; セットドリンク

+300yen (税込 330yen) で、グレードUP!

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

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

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!

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)