

【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。



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・セルパチコ・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)



BELLOTA, SMOKED NUTS & RAISIN CONFIT
【スペイン産】最高峰 24 カ月熟成ベリコ・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・イペリコ生ハム・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)



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 & ONIONCONFIT 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)

※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

アルコールメニュー
別紙あります!
お気軽にスタッフまで!

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

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

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)



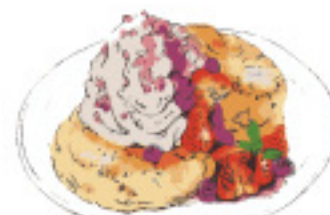
【“ふるふわ” パンケーキ】
“PURUFUWA” PANCAKES

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】フランポ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 (税込269yen)
 *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 (税込269yen)

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



- TOMATO BASE**
- AMATRICIANA THICK SLICED BACON & ONION** 1,727yen (税込1,900yen)
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** 1,727yen (税込1,900yen)
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 TOMATO** 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
 - HOMEMADE MEAT SAUCE** 1,910yen (税込2,100yen)
【国産】牛ゴロゴロ自家製ミートソースパスタ
- CREAM BASE**
- SALMON & SPINACH** 1,727yen (税込1,900yen)
サーモンとほうれん草のクリームパスタ
 - CARBONARA THICK SLICED BACON - PARMIGIANO REGGIANO-** 1,800yen (税込1,980yen)
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 -
 - MUSHROOMS CAPERS & TRUFFLE OIL** 1,910yen (税込2,100yen)
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
- OIL BASE**
- PEPERONCINO SHRIMP, MUSHROOMS & CHERRY TOMATOES** 1,727yen (税込1,900yen)
海老・3種キノコ・チェリートマトのペペロンチーノ
 - LEMON PASTA SQUID & GARM - ANCHOVY BREAD CRUMB-** 1,727yen (税込1,900yen)
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 -
 - 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

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 (税込269yen)
 *スタッフまでお気軽にお尋ねください!

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

"OMUGISHIAGE SANGENTON" GRILLED PORK SHOULDER LOIN 180g - CHALIAPIN SAUCE- 1,727yen (税込1,900yen)
 【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 -

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

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

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

【サラダランチセット】
SALAD LUNCH SET
 SOUP + BREAD + DRINK 付き



ROAST BEEF SALAD - HOMEMADE DRESSING- 1,727yen (税込1,900yen)
 【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 APPLE · VEGGIE · BALSAMIC- 1,727yen (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 -

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みせ - 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

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 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



【“ぷるふわ”パンケーキ】
“PURUFUWA” PANCAKES

WHIP 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 & メープルシロップ

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

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

CHOCOLATE ICE CREAM & 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

H HEARTH 5/1-5/10
 POINT CARD GET
 LINE 次回使えるクーポン 200yen OFF!! 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)
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

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

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)

HOLIDAY LUNCH MENU

土日祝 11:00-15:00(L.O.15:00)

H HEARTH
SMOKED GRILL & GALETTE



【ガレットランチセット】

GALETTE LUNCH SET

SOUP + DRINK 付き

HEARTH'S 5 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】を含まず



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・セルパチコ・蜂蜜・ブラックペッパー・マルド塩】

2,280yen
(税込 2,508yen)



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・バルサミコ・
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 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・
セルパチコ・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・グランド塩】

2,180yen
(税込 2,398yen)



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 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)



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)

“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】フランポワーズのビュレ添え -

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

※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

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

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 2,288yen)



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 330yen)

FEAST PASTA ; ハースのご馳走パスタ



SPECIALITY

**SHRIMP TOMALLEY PASTA
WHITE SHRIMP & SAKURA SHRIMP,
SHRIMP RAGOUT**

エビ味噌パスタ

- 白エビ & 桜エビのローストと海老ラグー -

2,100yen

(税込 2,310yen)



SPECIALITY

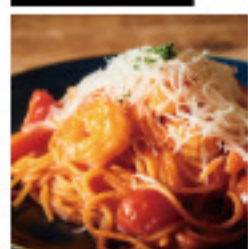
**BISQUE CREAM PASTA
SHRIMP & SNOWCRAB**

海老とズワイガニの
ビスケクリームパスタ

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)

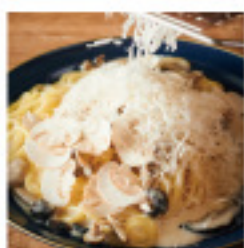
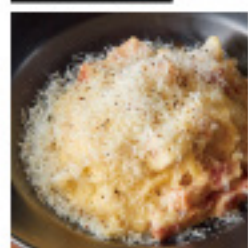
HOMEMADE MEAT SAUCE

【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)

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

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

- たっふ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ダーメニューをご覧ください

※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

アルコールメニュー
別紙あります!
お気軽にスタッフまで!

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

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

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