



BEER



AUGUST BEER 850yen
アウグスピール ホワイト (税込935yen)

爽やかな酸味、甘み、
深みがありながらも透き通るような味わい



Alc. 5.5% 上面発酵 ホワイトエール



CARLSBERG
カールスバーグ

780yen
(税込858yen)

ASAHI SUPER "DRY"
アサヒ スーパードライ

780yen
(税込858yen)

ASAHI
アサヒ ドライゼロ [ノンアルコール]

650yen
(税込715yen)

SOUR

HOMEMADE LEMON SOUR

自家製レモンサワー

自家製で漬け込んだレモンの爽やかサワー! 果肉たっぷり

750yen
(税込825yen)

SHOCHU & OOLONG TEA

ウーロンハイ

650yen
(税込715yen)

SPIRITS

スピリッツとお好みの割り物の
組み合わせをお申し付けください。

GIN

TANQUERAY

タンカレー
ロンドンドライジン

800yen
(税込880yen)

VODKA



ABSOLUT
アブソルート

800yen
(税込880yen)

BOMBAY SAPPHIRE
ボンベイサファイア

800yen
(税込880yen)

PINNACLE
ピナクル

700yen
(税込770yen)



SORGIN
ソルジン

950yen
(税込1,045yen)

RUM



RON ZACAPA
ロン サカバ

950yen
(税込1,045yen)

TEQUILA

QUERVO

クエルボ シルバー

800yen
(税込880yen)

CAPTAIN MORGAN

キャプテンモルガン

800yen
(税込880yen)

SAUZA

サウザー シルバー

700yen
(税込770yen)

BACARDI

バカルディ ホワイト

700yen
(税込770yen)

LIQUEUR

CASSIS

カシス

750yen
(税込825yen)

LYCHEE

ライチ

750yen
(税込825yen)

PEACH

ピーチ

750yen
(税込825yen)

APRICOT

アブリコット

750yen
(税込825yen)

AND MORE...!

SODA

ソーダ

50yen
(税込55yen)

GINGER ALE

ジンジャーエール

100yen
(税込110yen)

TONIC

トニック

100yen
(税込110yen)

COCA COLA

コココーラ

100yen
(税込110yen)

ORANGE JUICE

オレンジジュース

150yen
(税込165yen)

OOLONG TEA

烏龍茶

100yen
(税込110yen)

GRAPEFRUIT JUICE

グレープフルーツジュース

150yen
(税込165yen)

*There is a cover charge of ¥400yen(¥440yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 400yen(税込440yen)を頂戴しております。

WHISKY

お好みの飲み方をお申し付けください。

	HAKUSHU シングルモルト / ジャパン	白州	1,600yen (税込1,760yen)
	YAMAZAKI シングルモルト / ジャパン	山崎	1,500yen (税込1,650yen)
	ICHIRO'S MALT モルト・グレン / ジャパン	イチローズモルト	1,200yen (税込1,320yen)
	GLENFIDDICH シングルモルト / スコット	グレンフィディック 12年	900yen (税込990yen)
	GLENMORANGIE シングルモルト / スコット	グレンモウレンジ	1,000yen (税込1,100yen)
	BOWMORE シングルモルト / スコット	ボウモア 12年	1,000yen (税込1,100yen)
	THE GLENGRANT シングルモルト / スコット	グレングラント	800yen (税込880yen)
	MONKEY SHOULDER ブレンデッドモルト / スコット	モンキーショルダー	900yen (税込990yen)
	CHEIVAS REGAL ブレンデッドモルト / スコット	シーバスリーガル 12年	800yen (税込880yen)
	I.W.HARPER ブレンデッドモルト / パーボン	ハーバーゴールドメダル	800yen (税込880yen)
	GLENKINCHIE シングルモルト / スコット	グレンキンチー 12年	900yen (税込990yen)
	MAKER'S MARK グレン・モルト / パーボン	メーカーズマーク	800yen (税込880yen)
	JOHNNIE WALKER ブレンデッドモルト / スコット	ジョニーウォーカー	800yen (税込880yen)
	DEWAR'S ブレンデッドモルト / スコット	デュワーズ	750yen (税込825yen)
	CANADIANCLUB ブレンデッドモルト / カナディアン	カナディアンクラブ	750yen (税込825yen)

*There is a cover charge of ¥400yen(¥440yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 400yen(税込440yen)を頂戴しております。

ORIGINAL COCKTAIL SEASONAL



FRESH! PINEAPPLE NA フレッシュパイナップリーナ

【パイナップル・アップルワイン・ソーダ・カットレモン】

香りの良いフレッシュパイナップルがゴロゴロ入って、アップルワインとマリァージュ。飲み過ぎ注意!

880yen
(税込 968yen)



GOLDEN PINEAPPLE MOJITO ゴールデンパイナップルモヒート

【パイナップル・ラム・レモンシロップ・ソーダ・ミント】

夏の定番カクテルと真夏のパイナップルとの最強タッグ! 甘いパイナップルの香りの後にミントの爽やかな香りが広がります。

880yen
(税込 968yen)

COCKTAIL



AMERICAN LEMONADE アメリカンレモネード

【自家製レモネード・赤ワイン・ソーダ】

880yen
(税込 968yen)



APPLE TEA COOLER アップルティークーラー

【ダーズリンリキュール・アップルジュース・ジンジャーエール・レモン】

880yen
(税込 968yen)



ITALIAN MIMOSA イタリアンミモザ

【スパークリングワイン・シチリア産ブラッドオレンジジュース】

850yen
(税込 935yen)



MOJITO モヒート スタンダード

【ラム・ライム・ソーダ・ミント】

880yen
(税込 968yen)



MOJITO HOMEMADE LEMONADE 自家製レモネードモヒート

【自家製レモネード・ラム・ソーダ・ミント】

880yen
(税込 968yen)

*There is a cover charge of ¥400yen(¥440yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 400yen(税込 440yen) を頂戴しております。

HOMEMADE SOFT DRINK

HOMEMADE GINGER ALE

自家製ジンジャーエール

たっぷり生姜を沖縄産の黒糖やスパイスで煮出したオリジナル

700yen

(税込 770yen)

HOMEMADE LEMONED

自家製レモネード

700yen

(税込 770yen)

BLOOD ORANGE LEMONADE

自家製ブラッドオレンジレモネード

700yen

(税込 770yen)

HOMEMADE APPLE LEMONED

自家製アップルレモネード

700yen

(税込 770yen)

SOFT DRINK



GRAPE-JUICE FROM WINERY WHITE / RED

ワイン用ブドウ品種をバランス良くブレンドした、果汁 100%のワイナリー特製のプレミアムジュース

ワイナリーこだわりのぶどうジュース【白】

【ソーヴィニヨンブラン・シャルドネ・セミヨン・ナイアガラ・マスカット】

700yen

(税込 770yen)

ワイナリーこだわりのぶどうジュース【赤】

【カベルネソーヴィニヨン・メルロー・ピノワール・コンコード】

700yen

(税込 770yen)

SICILIAN BLOOD ORANGE

【シチリア産】ブラッドオレンジジュース

700yen

(税込 770yen)

ORANGE

オレンジジュース

650yen

(税込 715yen)

COCA COLA

コーラ

650yen

(税込 715yen)

GRAPEFRUIT

グレープフルーツジュース

650yen

(税込 715yen)

GINGER ALE

ジンジャーエール

650yen

(税込 715yen)

APPLE

アップルジュース

650yen

(税込 715yen)

S.PELLEGRINO

サンペレグリーノ 500ml

990yen

(税込 1089yen)

COFFEE

COFFEE

コーヒー HOT・ICE

600yen

(税込 660yen)

CAFE AU LAIT

カフェオレ HOT・ICE

700yen

(税込 770yen)

TEA

DARJEELING

有機ダーズリン

800yen

(税込 880yen)

ROSEHIP BLEND

有機ローズヒップブレンド

800yen

(税込 880yen)

EARL GREY

有機アールグレイ

800yen

(税込 880yen)

GINGER BLEND

有機ジンジャーブレンド

800yen

(税込 880yen)

CAMOMILE BLEND

有機カモミールブレンド

800yen

(税込 880yen)

JASMINE

有機ジャスミン

800yen

(税込 880yen)

ICE TEA

アイスティー

600yen

(税込 660yen)

*There is a cover charge of ¥400yen(¥440yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 400yen(税込 440yen) を頂戴しております。

上質な牛肉の
世界で最も美味しい食べ方
BISTECCA【ビステッカ】

目の前で最後の仕上げをいたします。

味はもちろん
音や香りまで、お楽しみ下さい。

H
HEARTH
THE LATHIA TABLE

BISTECCA ビステッカ
200g 4,800yen(税込5,280yen)



MEAT

BISTECCA

200g 4,800yen (税込 5,280yen)

LIVE! 目の前で調理!

黒毛和牛 A5 うちもも肉のビステッカ

* オプション

GARLIC RICE

600yen (税込 660yen)

追加ガーリックライス

GRILLED JAPANESE BEEF -HORSERADISH SAUCE-

150g(2名様) 2,600yen (税込 2,860yen)

国産牛グリル - 西洋わさびのソース -

220g(2-3名様) 3,800yen (税込 4,180yen)



GRILL LAMB WITH SPICES -BASIL & OLIVE SAUCE-

200g 2,600yen (税込 2,860yen)

スパイス香る仔羊のグリル - バジルとオリーブのソース -

特製備蓄オイルと数種類のスパイスでじっくりマリネ

[YONEZAWABUTA] CONFIED WITH HOMEMADE MUSTARD

200g 2,200yen (税込 2,420yen)

しっとりジューシー 山形県産米澤豚コンフィのグリル - 自家製粒マスタード添え -

*There is a cover charge of ¥400yen(¥440yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 400yen(税込 440yen) を頂戴しております。

ENTREE FROIDE



BELLOTA & SPANISH JAMON SERRANO PLATTER

生ハム盛り合わせ

1,500yen(税込1,650yen)

【スペイン産】最高峰 24ヶ月熟成 イベリコ・ベジョータ

【スペイン産】18ヶ月熟成 味わいとコク ハモンセラノ

BELLOTA

1,800yen(税込1,980yen)

【スペイン産】最高峰 24ヶ月熟成 イベリコ・ベジョータ

SPANISH JAMON SERRANO

1,200yen(税込1,320yen)

【スペイン産】18ヶ月熟成 味わいとコク ハモンセラノ



TODAY'S APPETIZER ASSORTED

1,800yen〜(税込1,980yen〜)

本日の前菜盛り合わせ



ROAST BEEF CARPACCIO, WITH MUSHROOM & ARUGULA

国産黒毛和牛ローストビーフ - カルパッチョ仕立て -
たっぷりマッシュルームとルッコラのせ

1,500yen(税込1,650yen)

*There is a cover charge of ¥400yen(¥440yen tax included) per guest.
※17:00〜 テーブルチャージとしてお一人様 400yen(税込440yen)を頂戴しております。



TODAY'S SEASONAL CARPACCIO

1,200yen~(税込1,320yen~)

本日の季節の鮮魚のカルパッチョ



ITALIAN BURRATA CHEESE & SEASONAL FRUITS WITH SPANISH JAMON SERRANO

【イタリア産】ブッラータチーズと季節のフルーツ

【スペイン産】18ヶ月熟成 ハモンセラノのせ

2,400yen(税込2,640yen)

ITALIAN BURRATA CHEESE & SEASONAL FRUITS

【イタリア産】ブッラータチーズと季節のフルーツ

1,800yen(税込1,980yen)



DRIED FRUIT HONEY CHEESE

大人のブリュレ仕立てハニーチーズ
-ドライフルーツ入り-

800yen(税込880yen)



SMOKY POTATO SALAD

スモーキー ポテトサラダ

700yen(税込770yen)

SMOKED MIX NUTS

スモーク Mix ナッツ

700yen(税込770yen)

PICKLES

ゴロゴロ野菜のピクルス

700yen(税込770yen)

SALAD

GOURMET SALAD

1,400yen(税込1,540yen)

GRILLED DUCK & MUSHROOMS

-HOMEMADE DRESSING APPLE・VEGGIE・BALSAMIC-

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-

ORIENTAL SALAD

FULL 1,300yen(税込1,430yen)

CORIANDER・AVOCADO・CHICKEN

HALF 1,000yen(税込1,100yen)

たっぷりパクチーとアボカド・美桜鶏の

オリエンタル風サラダ



*There is a cover charge of ¥400yen(¥440yen tax included) per guest.

※17:00~ テーブルチャージとしてお一人様 400yen(税込 440yen) を頂戴しております。

ENTREE CHAUD



AJILLO SHRIMP SHERRY FLAVORED 1,300yen(税込1,430yen)

海老の香ばしさ香る海老とブロッコリーのシェリー酒風味アヒージョ
スライスバゲットつき

AJILLO OYSTER & MUSHROOMS WITH LEMON 1,400yen(税込1,540yen)

【広島産】牡蠣とキノコのレモンアヒージョ
スライスバゲットつき

SPICY GARLIC SHRIMP 1,400yen(税込1,540yen)

スパイシー ガーリックシュリンプ

SLICED BAGUETTE 200yen(税込220yen)

スライスバゲット 4枚

6枚

300yen(税込330yen)



SQUID FRITTERS WITH SEMOLINA FLOUR -GARLIC CREAM SAUCE- 1,500yen(税込1,650yen)

【国産】イカのセモリナ粉フリット -ガーリッククリームソース-

GALETTE SPRING ROLLS CHICKEN, MOZZARELLA & BASIL 850yen(税込935yen)

鶏ひき肉とモッツアレラ&バジルのガレット春巻き

FRIED CHICKEN 4PC -SWEET CHILI SAUCE- 900yen(税込990yen)

12種スパイス&ハーブ Mix サクッと フライドチキン 4PC
-スイートチリソース-



SHIRASU OF ANCHOVY CABBAGE 800yen(税込880yen)

釜揚げしらすのアンチョビキャベツ

CRISP! FRENCH FRIES 800yen(税込880yen)

トリュフ香る カリッと フライドポテト

*There is a cover charge of ¥400yen(¥440yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 400yen(税込 440yen) を頂戴しております。

HEARTH'S GALETTE



ガレットとは…

フランスの北西部、モンテンミッシュルで有名なブルターニュ地方の郷土料理。
そば粉で作られたクレープのことです。
卵やハム、チーズや、ほうれん草など身近な食材を包み込んで頂きます。
高級料理店で頂くような、かしこまった料理ではなく
家庭や屋台で、親しい仲間と気軽に楽しむ
フランスの郷土料理です。

HEARTH のガレット

HEARTH のガレット生地は、
「そば粉」「グラウンドの塩」「水」だけ。

そば粉は、そば作りに最適な地、
北海道多摩志産の北原生（きたかぜ）種のそば粉を100%使用しています。

そば本来の香りを丸ごと感じられるのは
そばの実を丸ごと挽く「挽きぐるみ製法」だから。
さらに、風味を損なわないよう、低速回転の石臼で荒めに挽いています。

白樺の生地と引き立て合う具材でメニューも様々。
当店白樺のガレットをお楽しみください。



GALETTE SPRING ROLL



GALETTE SPRING ROLLS CHICKEN, MOZZARELLA & BASIL

鶏ひき肉と
モッツアレラ&バジルのガレット春巻き

850yen(税込935yen)

CRISPY "OTSUMAMI" GALETTE

HOMEMADE SMOKED MOZZARELLA CHEESE, MUSHROOMS & BACON

自家製スモークモッツアレラとベーコン・
たっぷりマッシュルームのおつまみガレット

980yen(税込1,078yen)

QUATTRO FORMAGGI STYLE

クアトロフォルマッジ - 蜂蜜添え - おつまみガレット

980yen(税込1,078yen)

MARGHERITA STYLE

HOMEMADE SEMI-DRIED TOMATOES

自家製セミドライトマトのマルゲリータ風 おつまみガレット

980yen(税込1,078yen)



*There is a cover charge of ¥400yen(¥440yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 ¥400yen(税込 ¥440yen)を頂戴しております。

HEARTH'S GALETTE

ガレットは
原材料に【そば粉】を含みます



SEASONAL

SEASONAL CITRUS, JAMON SERRANO & MIMOLETTE CHEESE

-HOMEMADE MARMALADE-

1,800yen(税込1,980yen)

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】



JAMON SERRANO & MUSHROOMS

1,800yen(税込1,980yen)

【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・バルミジャン・グランド塩】



**HOMEMADE MARINATED SALMON,
ARUGULA & LEMON**

1,800yen(税込1,980yen)

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】

*There is a cover charge of ¥400yen(¥440yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 400yen(税込440yen)を頂戴しております。



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】

1,800yen(税込1,980yen)



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】

1,800yen(税込1,980yen)



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】

1,800yen(税込1,980yen)



QUATTRO FORMAGGI

クアトロフォルマッジ

【卵・グリエールチーズ・ゴルゴンゾーラ・モッツァレラ・パルミジャーノ】

1,800yen(税込1,980yen)



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】

1,700yen(税込1,870yen)



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・グリエールチーズ・ハム・ドライトマト・オニオンシードル】

1,700yen(税込1,870yen)



COMPLET

ガレットの王道 コンプレット

【卵・グリエールチーズ・ハム】

1,500yen(税込1,650yen)

*There is a cover charge of 1,400yen(440yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 400yen(税込440yen)を頂戴しております。



HEARTH'S CHEESE FONDUE

期間限定【10月～3月】

ハースのチーズフォンデュ

本場スイス産のグリュエールチーズを使用し白ワインやブランデー、香辛料などを独自に配合し作り上げています

まろやかな口当たりとやさしい香りに仕上げたチーズフォンデュは、オープン以来大人気

「最後の一口まで美味しく」

改良を重ねたどり着いた自信作のクラシックチーズフォンデュ



CHEESE FONDUE *OCTOBER - MARCH ONLY

CLASSIC CHEESE FONDUE

2,300yen(税込 2,530yen)

クラシックチーズフォンデュ

【具材：季節の野菜・パン】

TRUFFLE CHEESE FONDUE

2,500yen(税込 2,750yen)

トリュフ チーズフォンデュ

【具材：季節の野菜・パン】

REFILL BREAD

200yen(税込 220yen)

おかわりパン

*There is a cover charge of ¥400yen(¥440yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 400yen(税込440yen)を頂戴しております。

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 - 1,800yen(税込1,980yen)



SPECIALITY

BISQUE CREAM PASTA

SHRIMP & SNOWCRAB

海老とズワイガニのビスククリームパスタ

1,980yen(税込2,178yen)



SPECIALITY

CROSTACI SWIMMING CRAB & RED RICE PRAWN -LINGUINE-

ワタリガニと赤えびのクロスターチ -リングイネ-

1,980yen(税込2,178yen)

*There is a cover charge of ¥400yen(¥440yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 400yen(税込440yen)を頂戴しております。

FRESH PASTA もっちり生パスタ

TOMATO BASE



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
-チェダー、モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ-

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

1,700yen (税込 1,870yen)

HOMEMADE MEAT SAUCE PASTA
【国産】牛ゴロゴロ自家製ミートソースパスタ

1,800yen (税込 1,980yen)

PUTTANESCA TUNA & FRIED EGGPLANT
ツナと揚げナスのプッタネスカ

1,700yen (税込 1,870yen)

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

1,800yen (税込 1,980yen)

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-

1,800yen (税込 1,980yen)

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-

1,600yen (税込 1,760yen)

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

1,700yen (税込 1,870yen)

PEPERONCINO HOMEMADE SAUSAGE,
TOMATOES & SPINACzH
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

1,700yen (税込 1,870yen)

Pasta noodles can be changed to linguine.
全てのパスタをリングイネに変更できます。

+150yen
(税込 165yen)

*There is a cover charge of 1,400yen(440yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 400yen(税込 440yen)を頂戴しております。

SEASONAL

“PURUFUWA” PANCAKE 季節限定! ぶるふわパンケーキ



SEASONAL

“YAME-MATCHA” x FRESH LIME -MATCHA TERRINE & MORELLO CHERRY CONFITURE-

季節限定! 【ぶるふわパンケーキ】

“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-

季節限定! 【ぶるふわパンケーキ】

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-

【アレルギー】 【グルテン】

1,500yen

(税込1,650yen)

“PURUFUWA” PANCAKE ぶるふわパンケーキ

WHIP BUTTER MAPLE SYRUP

【ぶるふわパンケーキ】

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

【ぶるふわパンケーキ】

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

【ぶるふわパンケーキ】

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 & HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE

【ぶるふわパンケーキ】

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)

【アレルギー】 【グルテン】

*There is a cover charge of 1,400yen(440yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 400yen(税込440yen)を頂戴しております。

DESSERT



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
-あふれる塩キャラメルソース-

900yen
(税込990yen)

CLASSIC PUDDING

クラシックプリン

700yen
(税込770yen)

BITTERSWEET HAPPINESS

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)

COFFEE

COFFEE

コーヒー HOT・ICE

600yen
(税込660yen)

CAFE AU LAIT

カフェオレ HOT・ICE

700yen
(税込770yen)

TEA

DARJEELING

有機ダーズリン

800yen
(税込880yen)

ROSEHIP BLEND

有機ローズヒップブレンド

800yen
(税込880yen)

EARL GREY

有機アールグレイ

800yen
(税込880yen)

GINGER BLEND

有機ジンジャーブレンド

800yen
(税込880yen)

CAMOMILE BLEND

有機カモミールブレンド

800yen
(税込880yen)

JASMINE

有機ジャスミン

800yen
(税込880yen)

ICE TEA

アイスティー

600yen
(税込660yen)

*There is a cover charge of ¥400yen(¥440yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 400yen(税込440yen)を頂戴しております。