



【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。

ガレットは 原材料に【そば粉】を含みます

▷そば粉は、北海道多摩志産、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
PLUM, BABY CROWN DAISY, ORANGE & SPANISH JAMON SERRANO
-HOMEMADE ORANGE DRESSING-
季節の柑橘と
国産プラムのコンポートと
ベビー春菊・オレンジ・
【スペイン産】18ヶ月熟成
ハモンセラノのガレット
- 自家製オレンジドレッシング -
【卵・グリエールチーズ・プラム・ベビー春菊・ベビーリーフ・オレンジ・ハモンセラノ・オレンジドレッシング】
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・パルミジャーノ・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
イペリコ・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・セルバデコ・蜂蜜・ピンクペッパー】
(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 **1,980yen**
【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】
(税込 2,178yen)



COMPLET
ガレットの王道 コンプレット **1,800yen**
【卵・ハム・グリエールチーズ】
(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 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
-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 -



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

- 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)

【“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
JUICY PEACH COMPOTE & PEACH NOUGAT GLASSE
-DARJEELING CREME ANGLAISE & DARJEELING CRUMBLE-

ジュシー!【国産】白桃のコンポートと
シャリッと桃が主役のひんやりヌガーグラッセ
- ダージリンアングレーズソース & ダージリンクランブル -
1,980yen (税込 2,178yen)



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ープルシロップ



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】フランボワーズのピューレ添え-

SPECIAL DESSERT

季節限定!
スペシャルデザート



SEASONAL
PEACH NOUGAT GLASSE
-PEACH CONCASSE & RASPBERRY SAUCE-

シャリッと桃が主役の
ひんやりヌガーグラッセ
- 桃のコンカッセとラズベリーソース -
880yen (税込 960yen)



DESSERT GALETTE【デザートガレット】

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ピューレ-

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 960yen)
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 -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

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

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

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)	ORANGE オレンジジュース	680yen (税込 748yen)	COCA COLA コーラ	680yen (税込 748yen)
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、マスカットぶどう、セゼン】	750yen (税込 825yen)	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)
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】	750yen (税込 825yen)	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