

【“ふるふわ”パンケーキ】
“PURUFUWA” PANCAKE

ラストオーダー
L.O. **16:00**

季節限定!【“ふるふわ”パンケーキ】



SEASONAL
WHOLE PEAR COMPOTE & PEAR D' AMAND PANCAKE
-HOMEMADE SALTED CARAMEL SAUCE-

季節限定!【“ふるふわ”パンケーキ】

丸ごと洋梨のしみしみコンポートとバター香るしっとり洋梨ダイヤモンド
-自家製塩キャラメルソース-

1,900yen
(税込 2,090yen)



WHIPPED BUTTER & MAPLE SYRUP

北海道産発酵バター使用!
ホイップバターとメイプルシロップ

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・グラント岩塩)

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】

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
-自家製塩キャラメルソース-

1,200yen (税込 1,320yen)

HEARTH のガレット

ガレット生地は、

「【北海道産】北早種そば粉100%」「グラント塩」「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-
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 & 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
SHINE MUSCAT, JAMON SERRANO & GORGONZOLA
-VANILLA BEANS & WHITE WINE CREAM SAUCE-
シャインマスカットと
【スペイン産】18ヶ月熟成ハモンセラノ・ゴルゴンゾーラのガレット
-【マダガスカル産】バニラビーンズと白ワインのクリームソース-
【卵・グリエールチーズ・シャインマスカット・ハモンセラノ・ペビーリーフ・ゴルゴンゾーラ・白ワインクリームソース】
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・パレリミコ・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ヶ月熟成イペリコ・ベジョータ、燻製ナッツとレーズンコンフィのガレット
【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】
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) 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！



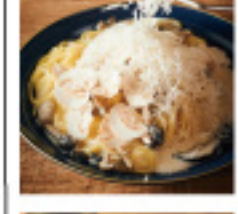
POMODORO SHRIMP & CHERRY TOMATOES 1,800yen (税込 1,980yen)
ガーリックシュリンプとチェリートマトのポモドーロ



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 MASHROOMS 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

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

+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)
---------------------------------------	------------------------------