

WEEKDAY LUNCH MENU

平日 11:30-15:30(L.O.14:30)

H HEARTH
THE LATHIA TABLE

A SET
DRINK + SOUP +
ドリンク + スープ +

APPETIZER ASSORTED
前菜盛り合わせ

OR

GARDEN SALAD WITH 20 VARIETIES OF VEGETABLES
-HEARTH'S ORIGINAL DRESSING-
20種野菜のガーデンサラダ
-自家製ドレッシング-

OR

ROAST BEEF SALAD
-HEARTH'S ORIGINAL DRESSING-
【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-

+ MAIN DISH
メイン料理

B SET
DRINK + SOUP OR MINI SALADA + MAIN DISH
ドリンク + スープ OR ミニサラダ + メイン料理

【生パスタランチセット】
PASTA LUNCH SET
セット内容をお選びください。

EXTRA SERVING
パスタ大盛り
+181yen
(税込2,300yen)

FEAST PASTA ; ハースのご馳走パスタ

PORCINI MUSHROOM CREAM PASTA -LINGUINE-
ポルチーニ茸のクリームパスタ
-リングイネ-
A SET 2,420yen (税込2,662yen)
B SET 2,120yen (税込2,332yen)

PEPERONCINO PROSCIUTTO RAGOUT -JAMON SERRANO & ARUGULA-
生ハムラグーのペペロンチーノ
-ハモンセラノとセルバチコ添え-
A SET 2,320yen (税込2,552yen)
B SET 2,020yen (税込2,222yen)

BISQUE CREAM PASTA SHRIMP & SNOWCRAB
海老とズワイガニのビスククリームパスタ
A SET 2,500yen (税込2,750yen)
B SET 2,200yen (税込2,420yen)

【グルメミートセット】
GOURMET MEAT SET [RICE付き]
セット内容をお選びください。

WEEKLY MEAT ; 週替わりミート

E.G.) GRILLED CHICKEN WITH CHEESE -TOMATO SAUCE-
例) チキンのチーズ焼き-トマトソース-
A SET 1,937yen (税込2,130yen)
B SET 1,636yen (税込1,800yen)

CHICKEN OVER RICE ORIENTAL STYLE
オリエンタル風チキンオーバーライス
A SET 1,937yen (税込2,130yen)
B SET 1,636yen (税込1,800yen)

WEEKLY PASTA ; 週替わり生パスタ

E.G.) CREAM BASE SALSICCIA & PUMPKIN
例) サルシッチャとカボチャのクリームパスタ
A SET 1,846yen (税込2,030yen)
B SET 1,545yen (税込1,700yen)

TOMATO BASE

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
A SET 2,028yen (税込2,230yen)
B SET 1,727yen (税込1,900yen)

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
A SET 1,937yen (税込2,130yen)
B SET 1,636yen (税込1,800yen)

HOMEMADE MEAT SAUCE
【国産】牛ゴロゴロ 自家製ミートソースパスタ
A SET 2,100yen (税込2,310yen)
B SET 1,800yen (税込1,980yen)

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
A SET 1,937yen (税込2,130yen)
B SET 1,636yen (税込1,800yen)

CREAM BASE

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-
A SET 2,028yen (税込2,230yen)
B SET 1,727yen (税込1,900yen)

CREAM BASE SALMON & SPINACH
サーモンとほうれん草のクリームパスタ
A SET 1,937yen (税込2,130yen)
B SET 1,636yen (税込1,800yen)

MUSHROOMS CAPERS & TRUFFLE OIL
トリュフ香る たっふりキノコとケッパーのクリームパスタ
A SET 2,100yen (税込2,310yen)
B SET 1,800yen (税込1,980yen)

OIL BASE

PEPERONCINO KARASUMI SHIRASU & KUJO-NEGI
カラスミ・釜割丸らす・九条ネギのペペロンチーノ
A SET 2,028yen (税込2,230yen)
B SET 1,727yen (税込1,900yen)

※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

+300yen (税込330yen) で、グレードUP!

ALCOHOL DRINK

TODAY'S CIDER
本日のシードル

LUNCH GLASS WINE RED/WHITE
ランチグラスワイン 赤 or 白

LUNCH GLASS BEER
ランチグラスビール

LUNCH SPARKLING WINE
ランチスパークリングワイン

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

【「ふるふ」パンケーキ】と【デザート】は別紙 DESSERT MENU をご覧ください!

個別会計の際は、現金またはPayPay でお支払いしております

WEEKDAY LUNCH MENU

平日 11:30-15:30(L.O.14:30)

A SET DRINK + SOUP + APPETIZER ASSORTED 前菜盛り合わせ **OR** GARDEN SALAD WITH 20 VARIETIES OF VEGETABLES -HEARTH'S ORIGINAL DRESSING- 20種野菜のガーデンサラダ -自家製ドレッシング-

OR ROAST BEEF SALAD -HEARTH'S ORIGINAL DRESSING- 【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-

+ GALETTE ガレット

B SET DRINK + SOUP OR MINI SALADA + GALETTE ガレット

【ガレットランチセット】 GALETTE LUNCH SET

セット内容をお選びください。



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】

A SET 2,580yen (税込 2,838yen) **B SET** 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】

A SET 2,480yen (税込 2,728yen) **B SET** 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】

A SET 2,480yen (税込 2,728yen) **B SET** 2,180yen (税込 2,398yen)

『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】を含みます



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】

A SET 2,480yen (税込 2,728yen) **B SET** 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】

A SET 2,580yen (税込 2,838yen) **B SET** 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】

A SET 2,480yen (税込 2,728yen) **B SET** 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】

A SET 2,380yen (税込 2,618yen) **B SET** 2,080yen (税込 2,288yen)



HOMEMADE DRIED TOMATO & ONION CIDER 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】

A SET 2,280yen (税込 2,508yen) **B SET** 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】

A SET 2,100yen (税込 2,310yen) **B SET** 1,800yen (税込 1,980yen)



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)
- GRAPEFRUIT JUICE グレープフルーツジュース
- TEA (Hot or Ice) 紅茶 (ホット or アイス)
- ORANGE JUICE オレンジジュース

+300yen (税込 330yen) で、グレードUP!

- ALCOHOL DRINK**
TODAY'S CIDER 本日のシードル
- HOMEMADE JUICE**
LEMONADE 自家製レモネード
- LUNCH GLASS WINE RED/WHITE ランチグラスワイン 赤 or 白
- BLOOD ORANGE LEMONADE 自家製ブラッドオレンジレモネード
- LUNCH GLASS BEER ランチグラスビール
- APPLE LEMONADE 自家製アップルレモネード
- LUNCH SPARKLING WINE ランチスパークリングワイン
- GINGER ALE 自家製ジンジャーエール

【“ふるふわ”パンケーキ】と【デザート】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

HOLIDAY LUNCH MENU

A OR **B** どちらかお選びください。

HEARTH'S ORIGINAL DRESSING [VEGGIE & APPLE]

自家製ドレッシング使用!
-香味野菜とりんご-



A
SET

DRINK
ドリンク

+ SOUP
スープ

+

APPETIZER
ASSORTED
前菜盛り合わせ

OR

GARDEN SALAD WITH
20 VARIETIES OF VEGETABLES
-HEARTH'S ORIGINAL DRESSING-
20種野菜のガーデンサラダ
-自家製ドレッシング-

OR

ROAST BEEF SALAD
-HEARTH'S ORIGINAL DRESSING-
【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-

+ MAIN DISH
メイン料理

B
SET

DRINK
ドリンク

+

SOUP
スープ

+

MAIN DISH
メイン料理

【生パスタランチセット】 PASTA LUNCH SET

EXTRA SERVING +200yen (税込220yen)
パスタ大盛り



PORCINI MUSHROOM CREAM PASTA
-LINGUINE-
ポルチーニ茸のクリームパスタ
-リングイネ-

A 2,800yen (税込3,080yen)
B 2,500yen (税込2,750yen)



PEPERONCINO PROSCIUTTO RAGOUT
-JAMON SERRANO & ARUGULA-
生ハムラグーのペペロンチーノ
-パモンセラノとセルパチコ添え-

A 2,700yen (税込2,970yen)
B 2,400yen (税込2,640yen)



BISQUE CREAM PASTA
SHRIMP & SNOWCRAB
海老とズワイガニのビスケットクリームパスタ

A 2,880yen (税込3,168yen)
B 2,580yen (税込2,836yen)

TOMATO BASE



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

A 2,380yen (税込2,618yen)
B 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

A 2,380yen (税込2,618yen)
B 2,080yen (税込2,288yen)



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

A 2,480yen (税込2,728yen)
B 2,180yen (税込2,398yen)



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

A 2,280yen (税込2,508yen)
B 1,980yen (税込2,178yen)

CREAM BASE



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-

A 2,380yen (税込2,618yen)
B 2,080yen (税込2,288yen)



CREAM BASE SALMON & SPINACH
サーモンとほうれん草の
クリームパスタ

A 2,380yen (税込2,618yen)
B 2,080yen (税込2,288yen)



MUSHROOMS CAPERS & TRUFFLE 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

A 2,480yen (税込2,728yen)
B 2,180yen (税込2,398yen)

OIL BASE



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

A 2,380yen (税込2,618yen)
B 2,080yen (税込2,288yen)

【チキンオーバーライスセット】 CHICKEN OVER RICE SET [RICE 付き]



CHICKEN OVER RICE
ORIENTAL STYLE
オリエンタル風
チキンオーバーライス

A 2,280yen (税込2,508yen)
B 1,980yen (税込2,178yen)

※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)

GRAPEFRUIT JUICE
グレープフルーツジュース

TEA (Hot or Ice)
紅茶 (ホット or アイス)

ORANGE JUICE
オレンジジュース

+300yen (税込330yen) で、グレードUP!

ALCOHOL DRINK

TODAY'S CIDER
本日のシードル

LUNCH GLASS BEER
ランチグラスビール

LUNCH GLASS WINE
RED/WHITE
ランチグラスワイン 赤 or 白

LUNCH SPARKLING WINE
ランチスパークリングワイン

HOMEMADE JUICE

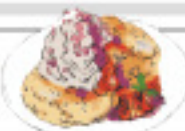
LEMONADE
自家製レモネード

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

【“ぶるふわ”パンケーキ】と【デザート】は別紙 DESSERT MENU をご覧ください!



個別会計の際は、現金またはPayPayでお支払いしております

HOLIDAY LUNCH MENU

A OR **B** どちらかお選びください。



A SET
DRINK + **SOUP** + **APPETIZER ASSORTED** OR **GARDEN SALAD WITH 20 VARIETIES OF VEGETABLES - HEARTH'S ORIGINAL DRESSING -** OR **ROAST BEEF SALAD - HEARTH'S ORIGINAL DRESSING -** + **GALETTE**
 ドリンク + スープ + 前菜盛り合わせ OR 20種野菜のガーデンサラダ OR 【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 - + ガレット

B SET
DRINK + **SOUP** + **GALETTE**
 ドリンク + スープ + ガレット

原材料に【そば粉】を食みます

【ガレットランチセット】 GALETTE LUNCH SET

▶そば粉は、北海道多度志産、北平福種を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。
 『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。



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】
A 2,580yen (税込 2,838yen) **B** 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】
A 2,480yen (税込 2,728yen) **B** 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・ペジョータ 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・セルバチコ・蜂蜜・ピンクペッパー】
A 2,480yen (税込 2,728yen) **B** 2,180yen (税込 2,398yen)



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】
A 2,480yen (税込 2,728yen) **B** 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】
A 2,480yen (税込 2,728yen) **B** 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】
A 2,380yen (税込 2,618yen) **B** 2,080yen (税込 2,288yen)



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】
A 2,480yen (税込 2,728yen) **B** 2,180yen (税込 2,398yen)




HOMEMADE DRIED TOMATO & ONION CIDER 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】
A 2,280yen (税込 2,508yen) **B** 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】
A 2,100yen (税込 2,310yen) **B** 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
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
TODAY'S CIDER 本日のシードル
LUNCH GLASS WINE RED/WHITE ランチグラスワイン 赤 or 白
LUNCH GLASS BEER ランチグラスビール
LUNCH SPARKLING WINE ランチスパークリングワイン
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

【“ぶるふわ”パンケーキ】と【デザート】は別紙 **DESSERT MENU** をご覧ください  個別会計の際は、現金または PayPay でお願いしております