

# WEEKDAY LUNCH MENU

平日 11:30-15:30(L.O.14:30)

**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2,390yen)

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2,352yen)

**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2,252yen)

**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 たっぷ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)



<b>A SET</b>	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-	+ GALETTE ガレット
<b>B SET</b>	DRINK +	SOUP OR MINI SALADA スープ OR ミニサラダ					+ 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。

『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、北海道多摩産、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

**HEARTH'S ORIGINAL DRESSING [VEGGIE & APPLE]**  
 セットサラダには、自家製ドレッシング - 香味野菜とりんご - 使用!

**SEASONAL DUCK CONFIT, PEAR & SMOKED CAMEMBERT CHEESE -ORANGE BALSAMIC SAUCE-**  
 鴨のコンフィと洋梨のロースト、スモークカマンベールチーズのガレット - オレンジバルサミソース -

【卵・グリエールチーズ・洋梨のバターロースト・鴨のコンフィ・スモークカマンベール・オレンジバルサミソース・マルドロン塩・ブラックペッパー・セルフィーユ】

**A SET 2,680yen** (税込 2,948yen)  
**B SET 2,380yen** (税込 2,618yen)

**DUCK & ROAST APPLE -BALSAMIC SAUCE-**  
 鴨とローストアップルのガレット - バルサミソース -

【卵・グリエールチーズ・鴨・ローストアップル・バルサミ・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・セルバチコ・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)

**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】

**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 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】

**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】

**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)

## 【チーズフォンデュセット】 CHEESE FONDUE SET

セット内容をお選びください。

**CLASIC CHEESE FONDUE**  
 クラシック チーズフォンデュ

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

**TRUFFL CHEESE FONDUE**  
 トリュフ チーズフォンデュ

**A SET 2,580yen** (税込 2,838yen)  
**B SET 2,280yen** (税込 2,508yen)

## LUNCH SET DRINK ; ランチセットドリンク

- |  |   |
|--|---|
| <b>COFFEE [HOT/ICE]</b><br>コーヒー [ホット or アイス] | <b>GRAPEFRUIT JUICE</b><br>グレープフルーツジュース |
| <b>TEA [HOT/ICE]</b><br>紅茶 [ホット or アイス]      | <b>ORANGE JUICE</b><br>オレンジジュース         |

グレードUP! +300yen! (税込 330yen)

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

【“ぷるふわ”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でお願いしております



# HOLIDAY LUNCH MENU

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 -



HEARTH.EBISU

**A** OR **B** どちらかお選びください。

**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  
ドリンク + スープ

+  
+

MAIN DISH  
メイン料理

【チーズフォンデュセット】

## CHEESE FONDUE SET

セット内容をお選びください

CLASSIC CHEESE FONDUE  
クラシックチーズフォンデュ

**A** 2,280yen  
(税込 2,508yen)

**B** 1,980yen  
(税込 2,178yen)

TRUFFLE CHEESE FONDUE  
トリュフチーズフォンデュ

**A** 2,580yen  
(税込 2,838yen)

**B** 2,280yen  
(税込 2,508yen)



【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 +200yen  
パスタ大盛り (税込 280yen)

FEAST PASTA ; ハースのご馳走パスタ



PORCINI MUSHROOM CREAM PASTA  
LINGUINE  
ボルチーニ茸のクリームパスタ

**A** 2,800yen  
(税込 3,080yen)

**B** 2,500yen  
(税込 2,750yen)



PEPERONCINO  
PROSCIUTTO RAGOUT  
JAMON SERRANO & ARUGULA  
生ハムラガーのペペロンチーノ  
- ハモンセラノとセルバチコ添え -

**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ククリームパスタ

**A** 2,880yen  
(税込 3,168yen)

**B** 2,580yen  
(税込 2,838yen)

### 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)

※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でお願いしております



# HOLIDAY LUNCH MENU

**A SET** OR **B SET** 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 DUCK CONFIT, PEAR & SMOKED CAMEMBERT CHEESE - ORANGE BALSAMIC SAUCE -**  
 鴨のコンフィと洋梨のロースト、スモークカマンベールチーズのガレット - オレンジバルサミソース -  
 【卵・グリエールチーズ・洋梨のバターロースト・鴨のコンフィ・スモークカマンベール・オレンジバルサミソース・マルドン塩・ブラックペッパー・セルフィーユ】  
**A SET** 2,680yen (税込 2,948yen) **B SET** 2,380yen (税込 2,618yen)



**DUCK & ROAST APPLE - BALSAMIC SAUCE -**  
 鴨とローストアップルのガレット - バルサミソース -  
 【卵・グリエールチーズ・鴨・ローストアップル・バルサミ・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・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・セルバチコ・蜂蜜・ピンクペッパー】  
**A SET** 2,480yen (税込 2,728yen) **B SET** 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・バルミジャーノ・グランド塩】  
**A SET** 2,480yen (税込 2,728yen) **B SET** 2,180yen (税込 2,398yen)



**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 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)



**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 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)

※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