



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・グリーン / ジャパン	イチローズモルト	1,300yen (税込1,430yen)	1,100yen (税込1,210yen)
	GLENFIDDICH シングルモルト / スコット	グレンフィディック 12年	1,000yen (税込1,100yen)	
	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	1,300yen (税込1,430yen)	
	THE GLENGRANT シングルモルト / スコット	グレングラント	900yen (税込990yen)	
	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)	700yen (税込770yen)
	CHEIVAS REGAL ブレンデッドモルト / スコット	シーバズリーガル 12年	900yen (税込990yen)	
	I.W.HARPER ブレンデッドモルト / バーボン	ハーバーゴールドメダル	800yen (税込880yen)	600yen (税込660yen)
	GLENKINCHIE シングルモルト / スコット	グレンキンチー 12年	1,000yen (税込1,100yen)	
	MAKER'S MARK グリーン・モルト / バーボン	メーカーズマーク	800yen (税込880yen)	600yen (税込660yen)
	JOHNNIE WALKER ブレンデッドモルト / スコット	ジョニーウォーカー	850yen (税込935yen)	
	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)	550yen (税込605yen)

WEEKDAYS ONLY
HAPPY HOUR 平日 17:00-19:00 は対象ドリンクがハッピーアワー価格にてお楽しみ頂けます。

*There is a cover charge of ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 ¥600yen(税込 ¥660yen) を頂戴しております。

BEER



EDELPILS エーデルピルス

世界最高峰と言われるチェコ・ザーツ産のファインアロマホップだけを使用した鮮烈で深みのある苦味と、華やかな香り。

レギュラー 470ml 880yen
(税込968yen)

スモール 290ml 650yen
(税込715yen)

HAPPY HOUR!

750yen
(税込825yen)

550yen
(税込605yen)

SAPPORO サッポロ 黒ラベル

レギュラー 470ml 780yen
(税込858yen)

スモール 290ml 550yen
(税込605yen)

680yen
(税込748yen)

450yen
(税込495yen)



SUNTORY オールフリー【ノンアルコール】

650yen
(税込715yen)

SOUR

HOMEMADE LEMON SOUR 自家製レモンサワー

750yen
(税込825yen)

650yen
(税込715yen)

SHOCHU & OOLONG TEA ウーロンハイ

650yen
(税込715yen)

550yen
(税込605yen)

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)

BOMBAY SAPPHIRE ボンベイサファイア

800yen
(税込880yen)



SORGIN ソルジン

950yen
(税込1,045yen)

TEQUILA

QUERVO クエルボ シルバー

800yen
(税込880yen)

SAUZA サウザー シルバー

700yen
(税込770yen)

VODKA



ABSOLUT アブソルート

800yen
(税込880yen)

PINNACLE ピナクル

700yen
(税込770yen)

RUM



RON ZACAPA ロン サカパ

950yen
(税込1,045yen)

CAPTAIN MORGAN キャプテンモルガン

800yen
(税込880yen)

BACARDI バカルディ ホワイト

700yen
(税込770yen)

LIQUEUR

CASSIS カシス

750yen
(税込825yen)

PEACH ピーチ

750yen
(税込825yen)

LYCHEE ライチ

750yen
(税込825yen)

APRICOT アプリコット

750yen
(税込825yen)

AND MORE...!

SODA ソーダ

50yen
(税込55yen)

TONIC トニック

100yen
(税込110yen)

ORANGE JUICE オレンジジュース

150yen
(税込165yen)

GRAPEFRUIT JUICE グレープフルーツジュース

150yen
(税込165yen)

GINGER ALE ジンジャーエール

100yen
(税込110yen)

COCA COLA コココーラ

100yen
(税込110yen)

OOLONG TEA 烏龍茶

100yen
(税込110yen)

WEEKDAYS ONLY HAPPY HOUR 平日 17:00-19:00 は対象ドリンクがハッピーアワー価格にてお楽しみ頂けます。

*There is a cover charge of ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込660yen)を頂戴しております。

ORIGINAL COCKTAIL SEASONAL



GRILLED APPLE TEA COOLER

焼き林檎のアップルティークーラー

【焼き林檎・ティフィン・りんごジュース・ジンジャーエール・レモン】

丸ごとオープンで焼いたりんごをたっぷり、
焼いて甘さが引き立った旬のりんごと、紅茶リキュールの相性 GOOD！

880yen
(税込 968yen)



CRAFT GIN & TONIC YUZU

クラフトジンのゆずトニック

【ゆず・クラフトジン・トニックウォーター】

ジャパニーズクラフトジンと柚子の香りで、
ジントニックのイメージが変わる！

880yen
(税込 968yen)



GRILLED APPLE WINE HIGHBALL

焼き林檎のアップルワインハイボール

【焼き林檎・アップルワイン・ソーダ・カットレモン】

焼いて甘さが引き立った旬の林檎と、
林檎のワインにリンゴブランデーを加え熟成させたアップルワインが深い余韻のある味わい！

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)



POMERANIAN

ポメラニアン

【カンパリ・シチリア産ブラッドオレンジジュース・フレッシュオレンジ】

850yen
(税込 935yen)



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)



SIDER & APPLE HONEY

シードルりんご蜂蜜

【シードル・アップルジュース・蜂蜜・レモン・ライム】

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)

ORIGINAL MOCKTAIL SEASONAL

ALC. 0.00%



ALC.
0.00%
alc-free

GRILLED APPLE VIRGIN TEA COOLER

焼き林檎のヴァージンアップルティークーラー

【焼き林檎・紅茶シロップ・りんごジュース・ジンジャーエール・レモン】

800yen
(税込 880yen)



ALC.
0.00%
alc-free

LEMONADE YUZU TONIC

ゆず香る レモネードゆずトニック

【ゆず・自家製レモネード・トニックウォーター】

800yen
(税込 880yen)

*There is a cover charge of ¥600yen(660yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) を頂戴しております。

HOMEMADE SOFT DRINK

HOMEMADE LEMONADE 700yen
自家製レモネード (税込770yen)

HOMEMADE LEMONADE VIRGIN MOJITO 800yen
自家製レモネードのヴァージンモヒート (税込880yen)

BLOOD ORANGE LEMONADE 700yen
自家製ブラッドオレンジレモネード (税込770yen)

HOMEMADE GINGER ALE 700yen
自家製ジンジャーエール (税込770yen)

HOMEMADE APPLE LEMONADE 700yen
自家製アップルレモネード (税込770yen)

SOFT DRINK

GRAPE-JUICE FROM WINERY WHITE / RED

長野県 塩尻市
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】 700yen
【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】 (税込770yen)

ワイナリーこだわりのぶどうジュース【赤】 700yen
【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】 (税込770yen)

SICILIAN BLOOD ORANGE 700yen
【シチリア産】ブラッドオレンジジュース (税込770yen)

APPLE 600yen
アップルジュース (税込660yen)

COCA COLA 600yen
コーラ (税込660yen)

ORANGE 600yen
オレンジジュース (税込660yen)

OOLONG TEA 600yen
烏龍茶 (税込660yen)

GRAPEFRUIT 600yen
グレープフルーツジュース (税込660yen)

PERRIER 700yen
ペリエ (税込770yen)

COFFEE

COFFEE 600yen
コーヒー HOT・ICE (税込660yen)

LATTE 700yen
カフェラテ HOT・ICE (税込770yen)

CAPPUCCINO 700yen
カプチーノ (税込770yen)

ESPRESSO 550yen
エスプレッソ (税込605yen)

TEA

DARJEELING 750yen
有機ダーズリン (税込825yen)

ROSEHIP BLEND 750yen
有機ローズヒップブレンド (税込825yen)

EARL GREY 750yen
有機アールグレイ (税込825yen)

GINGER BLEND 750yen
有機ジンジャーブレンド (税込825yen)

CAMOMILE BLEND 750yen
有機カモミールブレンド (税込825yen)

ICE TEA 600yen
アイスティー (税込660yen)

*There is a cover charge of ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込660yen)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。

MEAT



BISTECCA BEEF ROUND

LIVE! 目の前で調理!

黒毛和牛 A5 うちもも肉のビステッカ

180g 4,800yen〜(税込 5,280yen〜)

250g 6,500yen〜(税込 7,150yen〜)

BISTECCA BEEF TENDER LOIN

LIVE! 目の前で調理!

国産牛ヒレ肉のビステッカ

180g 6,800yen〜(税込 7,480yen〜)

*TO ADD GARLIC RICE

追加ガーリックライス

600yen(税込 660yen)

ビステッカの旨味の詰まったタレを余すことなく、
最後までお楽しみいただける極上のメウ。



BEEF TALLOW GARLIC RICE

黒毛和牛牛脂のガーリックライス

1,200yen(税込 1,320yen)



GRILLED BEEF

牛肉のグリル

200g 4,800yen〜(税込 5,280yen〜)

その日、一番美味しい部位を一番美味しく。

専門店が日本全国、世界各地から厳選した牛肉をグリル。スタッフがご案内いたします。



MINCED BEEF CUTLET 2PIECE

A5 ランク黒毛和牛のメンチカツ【2個】

- プルーンのチャツネ添え -

1,600yen(税込 1,760yen)

*ADD PER PIECE

追加 1個につき

800yen(税込 960yen)

*There is a cover charge of ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.

※17:00〜 テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) 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

2~3人前 1,800yen~(税込1,980yen~)

本日の前菜盛り合わせ

4人前 2,700yen~(税込2,970yen~)

5人前 4,000yen~(税込4,400yen~)



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-

1,500yen(税込1,650yen)

たっぷりマッシュルームとルッコラのせ

*There is a cover charge of ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.

※17:00~ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) 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

2,700yen(税込2,970yen)

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

2,200yen(税込2,420yen)



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 GRILLED DUCK & MUSHROOMS

1,400yen(税込1,540yen)

-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 CORIANDER・AVOCADO・CHICKEN

FULL 1,300yen(税込1,430yen)

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 ¥600yen(660yen tax included) per guest.

※17:00〜 テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) を頂戴しております。

ENTREE CHAUD



AJILLO SHRIMP SHERRY FLAVORED 1,300yen(税込1,420yen)

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

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

スライスバゲット 4枚
6枚

200yen(税込220yen)

300yen(税込330yen)



MINCED BEEF CUTLET 2PIECE 1,600yen(税込1,760yen)

A5ランク黒毛和牛のメンチカツ【2個】 - ブルーンのチャツネ添え -

***ADD PER PIECE**

追加 1個につき

800yen(税込968yen)

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 ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) 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、モンサンミッシェ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、かしく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」「グランドの塩」「水」だけ。

そば粉は、そば作りに最適な地、
 北海道多度志産の北早生（きたわげ）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、低回転の石臼で荒めに挽いています。

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

 ガレットは
 原材料に【そば粉】を含みます

GALETTE SPRING ROLL



GALETTE SPRING ROLLS CHICKEN, MOZZARELLA & BASIL

鶏ひき肉と
 モzzarella&バジルのガレット春巻き

850yen(税込925yen)

CRISPY "OTSUMAMI" GALETTE

HOMEMADE SMOKED MOZZARELLA CHEESE, MUSHROOMS & BACON

自家製スモークモzzarella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 ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込660yen) 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

DUCK CONFIT, PEAR & SMOKED CAMEMBERT CHEESE - ORANGE BALSAMIC SAUCE-

1,900yen(税込2,090yen)

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】



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・バルミジャーノ・グラント塩】



**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 ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込660yen)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・ベジヨータ
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 ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込660yen)を頂戴しております。

FEAST PASTA

ハースのご馳走パスタ



SPECIALITY

LAMB RAGOUT & EGGPLANT BOLOGNESE -LINGUINE-
自家製ラムラグーと とろなすのポロネーゼ -リングイネ-

2,300yen(税込 2,530yen)



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

2,100yen(税込 2,310yen)



SPECIALITY

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

1,900yen(税込 2,090yen)

*There is a cover charge of ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) 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-

2,100yen (税込 2,310yen)

**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**
ツナと揚げナスのブッタネスカ

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)

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 ¥600yen(660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen)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

SWEET POTATO “MARRON GOLD”

・MONTBLANC・BROWN BUTTER CONFIT・CATALANA・DARGEELING ORANGE SAUCE

季節限定!【ぶるふわパンケーキ】

幻のさつまいも“マロンゴールド”づくし!

・モンブラン仕立て・焦がしバターコンフィ・まん丸カタラーナ
- ダージリンオレンジソース -

1,800yen
(税込1,980yen)



SEASONAL

WHOLE BAKED APPLE & CINNAMON SUGAR,
MAPLE CARAMELIZED HAZELNUTS,VANILLA ICE CREAM

季節限定!【ぶるふわパンケーキ】

果汁シロップ in! 丸ごと焼きリンゴ

シナモンシュガー、ヘーゼルナッツのメープルキャラメリゼ
【マダガスカル産バニラビーンズ使用】バニラアイス

1,680yen
(税込1,848yen)

“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】フランポワーズのピューレ添え -

1,580yen
(税込1,738yen)

【予約】

*There is a cover charge of ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込660yen)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みせ
-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 600yen
ブレンドコーヒー (税込 660yen)
HOT・ICE

LATTE 700yen
カフェラテ (税込 770yen)
HOT・ICE

CAPPUCCINO 700yen
カプチーノ (税込 770yen)

ESPRESSO 550yen
エスプレッソ (税込 605yen)



TEA

DARJEELING 750yen
有機ダージリン (税込 825yen)

EARL GREY 750yen
有機アールグレイ (税込 825yen)

CAMOMILE BLEND 750yen
有機カモミールブレンド (税込 825yen)

ROSEHIP BLEND 750yen
有機ローズヒップブレンド (税込 825yen)

GINGER BLEND 750yen
有機ジンジャーブレンド (税込 825yen)

ICE TEA 600yen
アイスティー (税込 660yen)

*There is a cover charge of ¥600yen(¥660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) を頂戴しております。