

【“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
SWEET POTATO “MARRON GOLD”
- MONTBLANC - BROWN BUTTER CONFIT - CATALANA - DARGEELING ORANGE SAUCE -

幻のさつま芋“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

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
【マダガスカル産バナニャー使用】バニャーアイス **1,680yen**
(税込1,848yen)

- 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&バニャーアイス
- SALTED CARAMEL SAUCE** 1,380yen (税込1,518yen)
自家製塩キャラメルソース&バニャーアイス
(北海道産生クリーム、北海道産てんぷ糖、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】フランボワーズのビューレ添え -



DESSERT GALETTE 【デザートガレット】

- STRAWBERRIES** 1,200yen (税込1,320yen)
いちごとバニャーアイス - チョコレートソースとラズベリーのビューレ -
- SALTED CARAMEL SAUCE** 1,200yen (税込1,320yen)
自家製塩キャラメルソースとバニャーアイス
- VALRHONA CHOCOLATE** 1,200yen (税込1,320yen)
ヴァローナチョコレートとバニャーアイス
- 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】北早稲種そば粉100%」「グランド塩」「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968yen)
クラシックプリン
【マダガスカル産】バニャーアイスのバニャーアイス
- 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 - MILDON 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
をご注文で **ドリンクメニュー ALL -200yen**

COFFEE & TEA

- ESPRESSO** 650yen (税込715yen)
エスプレッソ
- CAPPUCCINO** 780yen (税込858yen)
カプチーノ
- LATTE** 780yen (税込858yen)
カフェラテ
HOT-ICE
- COFFEE BLEND** 680yen (税込748yen)
ブレンドコーヒー
HOT-ICE
- DARJEELING** 800yen (税込880yen)
有機ダージリン
- EARL GREY** 800yen (税込880yen)
有機アールグレイ
- CAMOMILE BLEND** 800yen (税込880yen)
有機カモミールブレンド
- ROSEHIP BLEND** 800yen (税込880yen)
有機ローズヒップブレンド
- GINGER BLEND** 800yen (税込880yen)
有機ジンジャーブレンド
- ICE TEA** 680yen (税込748yen)
アイスティー

HOME MADE SOFT DRINK

- HOMEMADE LEMONADE** 780yen (税込858yen)
自家製レモネード
- HOMEMADE BLOOD ORANGE LEMONADE** 780yen (税込858yen)
自家製ブラッドオレンジレモネード
- HOMEMADE APPLE LEMONADE** 780yen (税込858yen)
自家製アップルレモネード
- HOMEMADE LEMONADE MOJITO** 880yen (税込968yen)
自家製レモネードのヴァージンモヒート
- HOMEMADE GINGER ALE** 780yen (税込858yen)
自家製ジンジャーエール

SOFT DRINK

- SICILIAN BLOOD ORANGE** 750yen (税込825yen)
【シチリア産】ブラッドオレンジジュース
- GRAPE-JUICE FROM WINERY** 750yen (税込825yen)
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、セゼン】
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** 680yen (税込748yen)
オレンジジュース
- GRAPEFRUIT** 680yen (税込748yen)
グレープフルーツジュース
- APPLE** 680yen (税込748yen)
アップルジュース
- COCA COLA** 680yen (税込748yen)
コーラ
- OOLONG TEA** 680yen (税込748yen)
烏龍茶
- PERRIER** 800yen (税込880yen)
ペリエ

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堪能いただけます。

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
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 - オレンジバルサミコソース -

【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・オレンジバルサミコソース・マルドロン塩・ブラックペッパー・セルフィーユ】

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】

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・セルフィーユ・黒塩・ピンクペッパー】

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】

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・クッパー】

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 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)



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) **EXTRA SERVING** 300yen (税込 330yen)
本日のスープ Pasta大盛り
*スタッフまでお気軽にお尋ねください



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

1,800yen
(税込 1,980yen)



TOMATO BASE HOMEMADE MEAT SAUCE

【国産】牛ゴロゴロ自家製ミートソースパスタ

1,900yen
(税込 2,090yen)



CARBONARA THICK SLICED BACON
-PARMIGIANO REGGIANO-

厚切りベーコンのカルボナーラ - たっぷりバルミジャーノがけ -

1,800yen
(税込 1,980yen)



CREAM BASE 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

1,900yen
(税込 2,090yen)



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

1,800yen
(税込 1,980yen)

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！

+300yen (税込 330yen) で、グレードUP!

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

ALCOHOL DRINK

TODAY'S CIDER

本日のシードル

SPARKLING WINE

スパークリングワイン

TODAY'S GLASS WINE

RED/WHITE 本日のグラスワイン 赤 or 白

GLASS BEER

グラスビール

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

+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)