

【生パスタランチセット】  
**PASTA LUNCH SET**  
 SALAD + DRINK 付き

**TODAY'S SOUP**  
 本日のスープ +182yen (税込200yen)  
 \*スタッフまでお気軽にお尋ねください

**EXTRA SERVING**  
 パスタ大盛り +182yen (税込200yen)

平日 11:30-15:00(L.O.15:00)

**WEEKLY LUNCH MENU**



**WEEKLY PASTA ; 週替わり生パスタ**

E.G.) **SOY SAUCE PEPPERONCINO DUCK & CORN, CHERRY TOMATO** 1,636yen (税込1,800yen)  
 例) 合鴨とコーン、ミニトマトのバター醤油ペペロンチーノ

**FEAST PASTA ; ハースのご馳走パスタ**



**PORCINI MUSHROOM CREAM PASTA** (Linguine) 2,020yen (税込2,222yen)  
 ポルチーニ茸のクリームパスタ-リングイネ-

**PEPERONCINO PROSCIUTTO RAGOUT** (Jamon Serrano & Arugula) 2,020yen (税込2,222yen)  
 生ハムラグーのペペロンチーノ

**BISQUE CREAM PASTA SHRIMP & SNOWCRAB** 2,200yen (税込2,420yen)  
 海老とズワイガニのビスケットクリームパスタ

TOMATO BASE	
	<b>AMATRICIANA THICK SLICED BACON &amp; ONION</b> 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 1,727yen (税込1,900yen)
	<b>PUTTANESCA TUNA, BLACK OLIVES, EGGPLANT</b> 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 1,727yen (税込1,900yen)
	<b>POMODORO SHRIMP &amp; CHERRY TOMATO</b> 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)
	<b>HOMEMADE MEAT SAUCE</b> 【国産】牛ゴロゴロ自家製ミートソースパスタ 1,910yen (税込2,100yen)
CREAM BASE	
	<b>SALMON &amp; SPINACH</b> サーモンとほうれん草のクリームパスタ 1,727yen (税込1,900yen)
	<b>CARBONARA THICK SLICED BACON - PARMIGIANO REGGIANO-</b> 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)
	<b>MUSHROOMS CAPERS &amp; TRUFFE OIL</b> 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 1,910yen (税込2,100yen)
OIL BASE	
	<b>PEPERONCINO SHRIMP, MUSHROOMS &amp; CHERRY TOMATOES</b> 海老・3種キノコ・チェリートマトのペペロンチーノ 1,727yen (税込1,900yen)
	<b>LEMON PASTA SQUID &amp; GARM - ANCHOVY BREAD CRUMB-</b> 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 - 1,727yen (税込1,900yen)
	<b>PEPERONCINO KARASUMI SHIRASU &amp; KUJO-NEGI</b> 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)

【グリルミートセット】  
**GRILLED MEAT SET**  
 SALAD + [RICE or BREAD] + DRINK 付き

※ご飯かパン、好きな方をお選びください

**[100%BEEF] HAMBURG STEAK 220g** 1,818yen (税込2,000yen)  
 【牛100%!!】超粗挽き自家製ジューシーハンバーグ - デミグラスソース -

**"OMUGISHIAGE SANGENTON" GRILLED PORK SHOULDER LOIN 180g - CHALIAPIN SAUCE-** 1,727yen (税込1,900yen)  
 【大麦仕上げ三元豚】の肩ロースグリル - シャリアピンソース -

**"SATSUMA JUNZENDORI" GRILLED HERB CHICKEN 200g - TOMATO BASIL SAUCE-** 1,727yen (税込1,900yen)  
 【さつま純然鶏】のハーブグリル - トマトバジルソース -

**GRILLED COMBO** 2,163yen (税込2,380yen)  
 【100%BEEF】HAMBURG STEAK 220g & FRIED CHICKEN 2P  
 【牛100%!!】超粗挽き自家製ジューシーハンバーグ & オリジナルフライドチキン2ピース

**GRILLED COMBO** 2,163yen (税込2,380yen)  
 【100%BEEF】HAMBURG STEAK 220g & CHICKEN HERB GRILL 100g  
 【牛100%!!】超粗挽き自家製ジューシーハンバーグ & チキンハーブグリル

【サラダランチセット】  
**SALAD LUNCH SET**  
 SOUP + BREAD + DRINK 付き



**ROAST BEEF SALAD - HOMEMADE DRESSING-** 1,727yen (税込1,900yen)  
 【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 - 香味野菜とりんご -

**GRILLED DUCK & MUSHROOMS SALAD - HOMEMADE DRESSING APPLE · VEGGIE · BALSAMIC-** 1,727yen (税込1,900yen)  
 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 -

**DESSERT 【デザート】**

**CLASSIC PUDDING WITH VANILLA ICE CREAM** 880yen (税込968yen)  
 - 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おせ  
 - 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

**MELTING BASQUE CHEESECAKE - MALDON 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



【“ぷるふわ”パンケーキ】  
**“PURUFUWA” PANCAKES**

**WHIP 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 & メープルシロップ

**SALTED CARAMEL SAUCE** 1,380yen (税込1,518yen)  
 自家製塩キャラメルソース & バニラアイス

**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 & バニラアイス

**CHOCOLATE ICE CREAM & 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】フランボワーズのピューレ添え -



季節限定メニューは別紙 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

【ガレットランチセット】  
GALETTE LUNCH SET  
SOUP + DRINK 付き

HEARTH'S HOMEMADE DRESSING  
(APPLE & VEGGIE)  
LUNCH SALAD  
ミニランチサラダ +200yen  
(税込 220yen)



『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、北海道産産、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。



HEARTH  
SMOKED BURL & GALETTE



**SEASONAL**  
**DUCK CONFIT, LA FRANCE & SMOKED CAMEMBERT CHEESE -ORANGE BALSAMIC SAUCE-**  
鴨のコンフィとラ・フランスのロースト、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・ラ・フランスのバターロースト、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】  
2,380yen  
(税込 2,618yen)



**SPANISH JAMON SERRANO & MUSHROOMS**  
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)



**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・セルパチコ・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 & 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】  
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)

※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

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)

**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

グレードUP!  
+300yen (税込 330yen)

**ALCOHOL DRINK**  
**TODAY'S CIDER**  
本日のシードル

**HOMEMADE JUICE**  
**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

グレードUP!  
+200yen (税込 220yen)

**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)

**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みせ  
-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)

**MELTING BASQUE CHEESECAKE -MALDON SALT-**  
ほろ苦いあわせ 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)



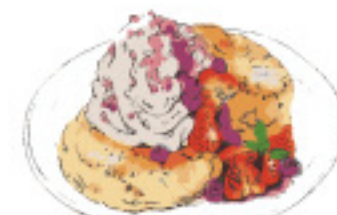
【“ふるふわ”パンケーキ】  
“PURUFUWA” PANCAKES

**WHIP BUTTER & MAPLE SYRUP**  
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**  
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**  
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 & 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)



季節限定! 【“ふるふわ”パンケーキ】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

土日祝 11:00-15:00(L.O.15:00)

【グリルミートセット】

## GRILLED MEAT SET

SALAD + [RICE or BREAD] + DRINK 付き

※ご飯かパン、好きな方をお選びください

TODAY'S SOUP

本日のスープ +200yen (税込220yen)

\*スタッフまでお気軽にお尋ねください!

【100%BEEF】HAMBURG STEAK 220g

【牛100%!!】超粗挽き自家製ジューシーハンバーグ -デミグラスソース-

2,080yen  
(税込2,288yen)



GRILLED COMBO

【100%BEEF】HAMBURG STEAK 220g & FRIED CHICKEN 2P

【牛100%!!】超粗挽き自家製ジューシーハンバーグ & オリジナルフライドチキン2ピース

2,380yen  
(税込2,618yen)



GRILLED COMBO

【100%BEEF】HAMBURG STEAK 220g & CHICKEN HERB GRILL 100g

【牛100%!!】超粗挽き自家製ジューシーハンバーグ & チキンハーブグリル

2,380yen  
(税込2,618yen)

【生パスタランチセット】

## PASTA LUNCH SET

SALAD + DRINK 付き

TODAY'S SOUP

本日のスープ +200yen (税込220yen)

\*スタッフまでお気軽にお尋ねください!

EXTRA SERVING

パスタ大盛り +300yen (税込330yen)



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

2,200yen  
(税込2,420yen)

FEAST PASTA ; ハースのご馳走パスタ



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-

2,100yen  
(税込2,310yen)



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

2,280yen  
(税込2,508yen)

TOMATO BASE



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

1,980yen  
(税込2,178yen)

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

1,980yen  
(税込2,178yen)

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

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

2,180yen  
(税込2,398yen)

CREAM BASE



SALMON & SPINACH  
サーモンとほうれん草のクリームパスタ

1,980yen  
(税込2,178yen)

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かけ-

2,080yen  
(税込2,288yen)

MUSHROOMS 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

2,180yen  
(税込2,398yen)

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かけ-

1,980yen  
(税込2,178yen)

PEPERONCINO SHRIMP, MUSHROOMS & CHERRY TOMATO  
海老・3種キノコ・チェリートマトのペペロンチーノ

1,980yen  
(税込2,178yen)

PEPERONCINO KARASUMI SHIRASU & "KUJO" JAPANESE LEEK  
カラスミ・釜揚げしらす・九条ネギのペペロンチーノ

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

グレードUP!  
+300yen  
(税込330yen)

ALCOHOL DRINK

TODAY'S CIDER  
本日のシードル

TODAY'S GLASS WINE  
RED/WHITE  
本日のグラスワイン 赤 or 白

SPARKLING WINE  
スパークリングワイン

GLASS BEER  
グラスビール

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!

HOMEMADE JUICE

LEMONADE  
自家製レモネード

APPLE LEMONADE  
自家製アップルレモネード

BLOOD ORANGE LEMONADE  
自家製ブラッドオレンジレモネード

GINGER ALE  
自家製ジンジャーエール

グレードUP!  
+200yen  
(税込220yen)

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)

【“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、現金またはPayPay でお支払いしております

# HOLIDAY LUNCH MENU

土日祝 11:00-15:00(L.O.15:00)

**H HEARTH**  
SMOKED GRILL & GALETTE



【ガレットランチセット】

## GALETTE LUNCH SET

SOUP + DRINK 付き

HEARTH'S HOMEMADE DRESSING  
(APPLE & VEGGIE)  
**LUNCH SALAD**  
ミニランチサラダ

200yen  
(税込 220yen)



『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、グラント岩塩を使用。  
▶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



**SEASONAL**  
**DUCK CONFIT, LA FRANCE & SMOKED CAMEMBERT CHEESE**  
-ORANGE BALSAMIC SAUCE-

鴨のコンフィとラ・フランスのロースト、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・ラ・フランスのバターロースト、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】

2,380yen  
(税込 2,618yen)



**SEASONAL**  
**HOMEMADE MARINATED SALMON & CHAMPIGNON CREAM**

トリュフ香る  
自家製サーモンマリネと  
シャンピニオンクリーム  
のガレット

【卵・グリエールチーズ・サーモンマリネ・マッシュルーム・赤玉ねぎ・きのこクリームソース・トリュフオイル】

2,380yen  
(税込 2,618yen)



**NEW**  
**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】

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・グラント塩】

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)



**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)



**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 & 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】

1,980yen  
(税込 2,178yen)



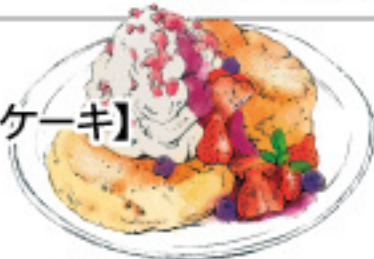
**COMPLET**

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)

## “PURUFUWA” PANCAKE 【“ふるふわ”パンケーキ】



**WHIP BUTTER & MAPLE SYRUP**

【ふるふわパンケーキ】

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**

【ふるふわパンケーキ】

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**

【ふるふわパンケーキ】

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 & CHOCOLATE MOUSSE**

【ふるふわパンケーキ】

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)

● 季節限定メニューは別紙バインダーメニューをご覧ください

個別会計の際は、現金か PayPay でお願いしております

## LUNCH SET DRINK ; ランチセットドリンク

ランチセットの方はこちらからお選びください

※ **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

グレードUP!

+300yen  
(税込 330yen)

**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

**HOT DRINK**

**HOT LEMONADE**

自家製ホットレモネード

**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

**HOT GINGER**

自家製ホットジンジャー

グレードUP!

+200yen  
(税込 220yen)

**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)

