



# WEEKLY LUNCH MENU

平日 11:30-15:30(L.O.14:30)

**A** SALAD + SOUP + DRINK  
サラダ・スープ・ドリンク

+200yen  
(税込 220yen)

**B** SALAD + DRINK  
サラダ・ドリンク

**C** SOUP + DRINK  
スープ・ドリンク

【週替わり生パスタランチセット】\*セット内容をお選びください

## WEEKLY PASTA LUNCH SET



EXTRA  
SERVING  
パスタ大盛り

+182yen  
(税込 200yen)

1,545yen〜(税込1,700yen〜)

E.G.) YUZU PEPPER PEPERONCINO: GRILLED CHICKEN & LEEK, MUSHROOM

例) グリルチキンと【宮城産かんちゃんファーム】曲がりねぎ・キノコの柚子胡椒ペペロンチーノ

E.G.) ARABIATA: ITALIAN SALAMI & COLORFUL VEGE

例) イタリアンサラミと彩り野菜のアラビアータ

E.G.) CREAM BASE: SHRIMP & TURNIP, FRESH TOMATO

例) 海老と蕪・フレッシュトマトのクリームパスタ

【週替わりグルメミートセット】ライス or パン 付き \*セット内容をお選びください

## WEEKLY GOURMET MEAT SET

[RICE or BREAD] 付き

1,636yen〜(税込1,800yen〜)

E.G.) HERB-GRILLED CHICKEN "SAKURAHIME" -OREGANO TOMATO SAUCE-

例) 桜姫鶏のハーブグリル - オレガノトマトソース -

COMBO

E.G.) HERB-GRILLED CHICKEN "SAKURAHIME" -OREGANO TOMATO SAUCE-  
& ORIGINAL FRIED CHICKEN 2P

例) 桜姫鶏のハーブグリル - オレガノトマトソース -  
& オリジナルフライドチキン 2ピース

【ランチセットドリンク】

## LUNCH SET DRINK

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 / 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

HOT DRINK

HOT LEMONADE  
自家製ホットレモネード

HOT GINGER  
自家製ホットジンジャー

グレードUP!  
+200yen(税込 220yen)

LATTE ( HOT/ ICE )  
カフェラテ (ホット / アイス)

CAPPUCCINO( HOT )  
カプチーノ (ホット)



HEARTH'S  
ORIGINAL DRESSING  
(VEGGIE & APPLE)

セットサラダには、  
自家製ドレッシングが  
- 香味野菜とりんご - 使用!



全てのランチセットメニュー  
200yen OFF!!

次回使える  
クーポン配信中▶





# 【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。

**A SALAD + SOUP + DRINK**  
サラダ・スープ・ドリンク

+200yen  
(税込 200yen)

**B SALAD + DRINK**  
サラダ・ドリンク

**C SOUP + DRINK**  
スープ・ドリンク

HEARTH'S ORIGINAL DRESSING  
[VEGGIE & APPLE]

自家製ドレッシング・香味野菜とりんご



『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。

ガレットは 原材料に【そば粉】を含みます



HEARTH  
SHINJUKU

次回使えるクーポン配信中  
LINE 全てのランチセットメニュー  
200yen OFF!!



## 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ンソース-

【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ンソース、マルドソ塩、ブラックペッパー、セルフィーユ】

2,380yen  
(税込 2,618yen)



**SPANISH JAMON SERRANO & MUSHROOMS**

【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)



**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  
-バルサミコンソース-

【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 ヵ月熟成  
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・セルバチコ・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】

2,080yen  
(税込 2,288yen)



**HOMEMADE DRIED TOMATO & ONIONCONFIT 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)

**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)

## 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-

900yen  
(税込 990yen)

**CLASSIC PUDDING**  
クラシックプリン

700yen  
(税込 770yen)

**MELTING BASQUE CHEESECAKE** -MALDON SALT-  
ほろ苦しいあわせ うっとりバスクチーズケーキ -マルドソの塩添え-

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

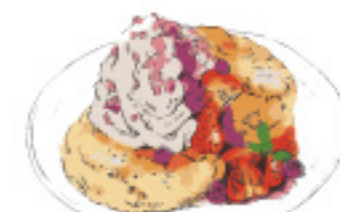
1,380yen  
(税込 1,518yen)

**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】フランボワーズのピューレ添え-

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



# WEEKLY LUNCH MENU

平日 11:30-15:30(L.O.14:30)

## 【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 +182yen  
(税込 204yen)

- A** SALAD + SOUP + DRINK +200yen (税込 220yen)  
サラダ・スープ・ドリンク
- B** SALAD + DRINK  
サラダ・ドリンク
- C** SOUP + DRINK  
スープ・ドリンク

**AMATRICIANA TOMATO BASE THICK SLICED BACON & ONION** 1,545yen (税込 1,700yen)  
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

**PUTTANESCA TUNA, BLACK OLIVES, EGGPLANT** 1,545yen (税込 1,700yen)  
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

**POMODORO SHRIMP & CHERRY TOMATOES** 1,636yen (税込 1,800yen)  
ガーリックシュリンプとチェリートマトのポモドーロ

**TOMATO BASE HOMEMADE MEAT SAUCE** 1,636yen (税込 1,800yen)  
【国産】牛ゴロゴロ自家製ミートソースパスタ

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

**CARBONARA THICK SLICED BACON - PARMIGIANO REGGIANO -** 1,636yen (税込 1,800yen)  
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 -

**CREAM BASE MUSHROOMS CAPERS & TRUFFLE OIL** 1,636yen (税込 1,800yen)  
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

**PEPERONCINO SHRIMP, MUSHROOMS & CHERRY TOMATOES** 1,545yen (税込 1,700yen)  
海老・3種キノコ・チェリートマトのペペロンチーノ

**PEPERONCINO KARASUMI & WHITEBAIT, KUJO-LEEK** 1,545yen (税込 1,700yen)  
カラスミ・釜揚げしらす・九条ネギのペペロンチーノ

## 【グルメミートセット】

# GOURMET MEAT SET [RICE or BREAD] 付き

セット内容をお選びください。

- A** SALAD + SOUP + DRINK +200yen (税込 220yen)  
サラダ・スープ・ドリンク
- B** SALAD + DRINK  
サラダ・ドリンク
- C** SOUP + DRINK  
スープ・ドリンク

**CHICKEN OVER RICE ORIENTAL STYLE** 1,545yen (税込 1,700yen)  
オリエンタル風チキンオーバーライス

**LIMITED QUANTITY**  
"JAPANESE BLACK" SLICED BEEF STEAK 180g 3,300yen (税込 3,630yen)  
【数量限定】A5ランク黒毛和牛カットステーキ  
- レフォールソース・マルドンの塩添え -  
300g 4,800yen (税込 5,280yen)

## 【サラダランチセット】

# SALAD LUNCH SET [SOUP + BREAD + DRINK] 付き

**ROAST BEEF SALAD - HOMEMADE DRESSING -** 1,637yen (税込 1,800yen)  
【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 -** 1,637yen (税込 1,800yen)  
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 - OVERFLOWING SALTED CARAMEL SAUCE -**  
クラシックプリン 900yen (税込 990yen)  
【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 うっとりバスケットチーズケーキ - 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】フランボワーズのビュレ添え -

● 季節限定パンケーキは別紙メニューをご覧ください



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!

次回使えるクーポン配信中! LINE 全てのランチセットメニュー 200yen OFF!!

※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

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
- 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 DRINK** HOT LEMONADE 自家製ホットレモネード
- 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)