



# BEER



## AUGUST BEER 850yen

アウグスピール ホワイト (税込 935yen)

爽やかな酸味、甘み、  
深みがありながらも透き通るような味わい



Alc. 5.5% 上面発酵 ホワイトエール



## CARLSBERG カールスバーグ

780yen  
(税込 858yen)

## ASAHI SUPER "DRY" アサヒ スーパードライ

780yen  
(税込 858yen)

## ASAHI アサヒ ドライゼロ [ノンアルコール]

650yen  
(税込 715yen)

# SOUR

## HOMEMADE LEMON SOUR

自家製レモンサワー

自家製で漬け込んだレモンの爽やかサワー! 果肉たっぷり!

750yen  
(税込 825yen)

## SHOCHU & OOLONG TEA

ウーロンハイ

650yen  
(税込 715yen)

# 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)

## VODKA



ABSOLUT  
アブソルート

800yen  
(税込 880yen)

### BOMBAY SAPPHIRE

ボンベイサファイア

800yen  
(税込 880yen)

### PINNACLE

ピナクル

700yen  
(税込 770yen)



SORGIN  
ソルジン

950yen  
(税込 1,045yen)

## RUM



RON ZACAPA  
ロン サカバ

950yen  
(税込 1,045yen)

## TEQUILA

### QUERVO

クエルボ シルバー

800yen  
(税込 880yen)

### CAPTAIN MORGAN

キャプテンモルガン

800yen  
(税込 880yen)

### SAUZA

サウザー シルバー

700yen  
(税込 770yen)

### BACARDI

バカルディ ホワイト

700yen  
(税込 770yen)

# LIQUEUR

### CASSIS

カシス

750yen  
(税込 825yen)

### LYCHEE

ライチ

750yen  
(税込 825yen)

### PEACH

ピーチ

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)

### GINGER ALE

ジンジャーエール

100yen  
(税込 110yen)

### TONIC

トニック

100yen  
(税込 110yen)

### COCA COLA

コココーラ

100yen  
(税込 110yen)

### ORANGE JUICE

オレンジジュース

150yen  
(税込 165yen)

### OOLONG TEA

烏龍茶

100yen  
(税込 110yen)

### GRAPEFRUIT JUICE

グレープフルーツジュース

150yen  
(税込 165yen)

\*There is a cover charge of ¥550yen(605yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込 605yen) を頂戴しております。

# WHISKY

お好みの飲み方をお申し付けください。

	<b>HAKUSHU</b> シングルモルト / ジャパン	白州	1,600yen (税込 1,760yen)
	<b>YAMAZAKI</b> シングルモルト / ジャパン	山崎	1,500yen (税込 1,650yen)
	<b>ICHIRO'S MALT</b> 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)
	<b>GLENFIDDICH</b> 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)
	<b>GLENMORANGIE</b> 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)
	<b>BOWMORE</b> シングルモルト / スコット	ボウモア 12 年	1,300yen (税込 1,430yen)
	<b>THE GLENGRANT</b> シングルモルト / スコット	グレングラント	900yen (税込 990yen)
	<b>MONKEY SHOULDER</b> 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)
	<b>CHEIVAS REGAL</b> ブレンデッドモルト / スコット	シーバスリーガル 12 年	900yen (税込 990yen)
	<b>I.W.HARPER</b> ブレンデッドモルト / パーボン	ハーバーゴールドメダル	800yen (税込 880yen)
	<b>GLENKINCHIE</b> 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)
	<b>MAKER'S MARK</b> グリーン・モルト / パーボン	メーカーズマーク	800yen (税込 880yen)
	<b>JOHNNIE WALKER</b> 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)
	<b>DEWAR'S</b> ブレンデッドモルト / スコット	デュワーズ	750yen (税込 825yen)
	<b>CANADIAN CLUB</b> 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)

\*There is a cover charge of ¥550yen(¥605yen tax included) per guest.  
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込 605yen) 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

880yen  
(税込 968yen)

【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！



## CRAFT GIN & TONIC YUZU クラフトジンのゆずトニック

880yen  
(税込 968yen)

【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！



## GRILLED APPLE WINE HIGHBALL 焼き林檎のアップルワインハイボール

880yen  
(税込 968yen)

【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！

# COCKTAIL



## AMERICAN LEMONADE アメリカンレモネード

880yen  
(税込 968yen)

【自家製レモネード・赤ワイン・ソーダ】



## APPLE TEA COOLER アップルティークーラー

880yen  
(税込 968yen)

【ダーズリリキュール・アップルジュース・ジンジャーエール・レモン】



## ITALIAN MIMOSA イタリアンミモザ

850yen  
(税込 935yen)

【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】



## MOJITO モヒート スタンダード

880yen  
(税込 968yen)

【ラム・ライム・ソーダ・ミント】



## MOJITO HOMEMADE LEMONADE 自家製レモネードモヒート

880yen  
(税込 968yen)

【自家製レモネード・ラム・ソーダ・ミント】

# HOMEMADE SOFT DRINK

## HOMEMADE GINGER ALE

自家製ジンジャーエール

たっぷり生姜を沖縄産の黒糖やスパイスで煮出したオリジナル

700yen

(税込 770yen)

## HOMEMADE LEMONED

自家製レモネード

700yen

(税込 770yen)

## BLOOD ORANGE LEMONADE

自家製ブラッドオレンジレモネード

700yen

(税込 770yen)

## HOMEMADE APPLE LEMONED

自家製アップルレモネード

700yen

(税込 770yen)

# SOFT DRINK



長野県  
塩尻

## GRAPE-JUICE FROM WINERY WHITE / RED

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】

【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】

700yen

(税込 770yen)

ワイナリーこだわりのぶどうジュース【赤】

【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】

700yen

(税込 770yen)

## SICILIAN BLOOD ORANGE

【シチリア産】ブラッドオレンジジュース

700yen

(税込 770yen)

## ORANGE

オレンジジュース

650yen

(税込 715yen)

## COCA COLA

コーラ

650yen

(税込 715yen)

## GRAPEFRUIT

グレープフルーツジュース

650yen

(税込 715yen)

## GINGER ALE

ジンジャーエール

650yen

(税込 715yen)

## APPLE

アップルジュース

650yen

(税込 715yen)

## S.PELLEGRINO

サンペレグリーノ 500ml

990yen

(税込 1089yen)

# COFFEE

## COFFEE

コーヒー HOT・ICE

600yen

(税込 660yen)

## CAFE AU LAIT

カフェオレ HOT・ICE

700yen

(税込 770yen)

# TEA

## DARJEELING

有機ダーズリン

800yen

(税込 880yen)

## ROSEHIP BLEND

有機ローズヒップブレンド

800yen

(税込 880yen)

## EARL GREY

有機アールグレイ

800yen

(税込 880yen)

## GINGER BLEND

有機ジンジャーブレンド

800yen

(税込 880yen)

## CAMOMILE BLEND

有機カモミールブレンド

800yen

(税込 880yen)

## JASMINE

有機ジャスミン

800yen

(税込 880yen)

## ICE TEA

アイスティー

600yen

(税込 660yen)

\*There is a cover charge of ¥550yen(¥605yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込 605yen) 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。

**H**  
**HEARTH**  
THE Latria TABLE

**BISTECCA** ビステッカ  
200g 4,800yen (税込 5,280yen)



## MEAT

### BISTECCA

180g 4,800yen (税込 5,280yen)

LIVE! 目の前で調理!

黒毛和牛 A5 うちもも肉のビステッカ

\* オプション

**GARLIC RICE**

600yen (税込 660yen)

追加ガーリックライス

### GRILLED JAPANESE BEEF -HORSERADISH SAUCE-

150g(2名様) 2,600yen (税込 2,860yen)

国産牛グリル - 西洋わさびのソース -

220g(3-4名様) 3,800yen (税込 4,180yen)



### GRILL LAMB WITH SPICES -BASIL & OLIVE SAUCE-

200g 2,600yen (税込 2,860yen)

スパイス香る仔羊のグリル - バジルとオリーブのソース -

特製備蓄オイルと数種類のスパイスでじっくりマリネ

### [YONEZAWABUTA] CONFIED WITH HOMEMADE MUSTARD

200g 2,200yen (税込 2,420yen)

しっとりジューシー 山形県産米澤豚コンフィのグリル - 自家製粒マスタード添え -

# 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・ペジョータ

【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・ペジョータ

## 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

1,800yen〜(税込1,980yen〜)

本日の前菜盛り合わせ



## 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 -  
たっぷりマッシュルームとルッコラのせ

1,500yen(税込1,650yen)

\*There is a cover charge of ¥550yen(¥605yen tax included) per guest.  
※17:00〜 テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込605yen) 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

1,400yen(税込1,540yen)

### GRILLED DUCK & MUSHROOMS

-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

Msize 1,300yen(税込1,430yen)

### CORIANDER・AVOCADO・CHICKEN

S size 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 ¥550yen(605yen tax included) per guest.  
※17:00~ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込605yen) を頂戴しております。

# ENTREE CHAUD



**AJILLO SHRIMP SHERRY FLAVORED** 1,300yen(税込1,430yen)

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

**AJILLO OYSTER & MUSHROOMS WITH LEMON** 1,400yen(税込1,540yen)

【広島産】牡蠣とキノコのレモンアヒージョ  
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** 4枚 200yen(税込220yen)

スライスバゲット

6枚 300yen(税込330yen)



**SQUID FRITTERS -GARLIC CREAM SAUCE-** 1,000yen(税込1,100yen)

スルメイカのフリット -ガーリッククリームソース-

**SPANISH CROQUETTE JAMON SERRANO** 3個 800yen(税込880yen)

18ヶ月熟成ハモンセラノの  
スペイン風 生ハムコロッケ

4個 1,050yen(税込1,155yen)

**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 ¥550yen(¥605yen tax included) per guest.  
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 ¥550yen(税込 ¥605yen) 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、モンテニミッシュ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、かしこ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」「グラウンドの塩」「水」だけ。

そば粉は、そば作りに最適な地、  
北海道多摩志産の北原生（きたわか）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、低速回転の石臼で荒めに挽いています。

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



# GALETTE SPRING ROLL



## GALETTE SPRING ROLLS CHICKEN, MOZZARELLA & BASIL

鶏ひき肉と  
モッツァレラ&バジルのガレット春巻き

850yen (税込935yen)

# CRISPY "OTSUMAMI" GALETTE

## HOMEMADE SMOKED MOZZARELLA CHEESE, MUSHROOMS & BACON

自家製スモークモッツァレラとベーコン・  
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 ¥550yen(605yen tax included) per guest.  
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込 605yen) 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、マルドン塩、ブラックペッパー、セルフィユ】



SEASONAL

**HOMEMADE MARINATED SALMON & CHAMPIGNON CREAM**

1,980yen(税込2,170yen)

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・パルミジャーノ・トリュフオイル】



**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

1,900yen(税込2,090yen)

【卵・グリエールチーズ・ハモンセラノ・マッシュルーム・オニオンクリーム・パルミジャーノ・グランド塩】

\*There is a cover charge of ¥550yen(¥605yen tax included) per guest.  
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込 605yen) 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ョン風ガレット

【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 ¥550yen(605yen tax included) per guest.  
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込605yen) を頂戴しております。

HEARTHが  
創業当時から改良を重ねてきた自信作  
“チーズフォンデュ”

「最後の一口まで美味しく」  
シェフの想いが詰まったフォンデュソースです。

期間限定の美味しさを  
ぜひお楽しみください。



H

HEARTH

THE LATHIA TABLE



## HEARTH'S CHEESE FONDUE

期間限定【10月～3月】

ハースのチーズフォンデュ

本場スイス産のグリエールチーズを使用し白ワインやブランデー、香辛料などを独自に配合し作り上げています

まろやかな口当たりとやさしい香りに仕上げたチーズフォンデュは、オープン以来大人気

「最後の一口まで美味しく」

改良を重ねたどり着いた自慢作のクラシックチーズフォンデュ



## CHEESE FONDUE \*OCTOBER - MARCH ONLY

**CLASSIC CHEESE FONDUE**

2,500yen (税込 2,750yen)

クラシックチーズフォンデュ

【具材：季節の野菜・パン】

**TRUFFLE CHEESE FONDUE**

2,800yen (税込 3,080yen)

トリュフ チーズフォンデュ

【具材：季節の野菜・パン】

**SAUSAGE**

300yen (税込 330yen)

ソーセージ

**REFILL BREAD**

200yen (税込 220yen)

おかわりパン

\*There is a cover charge of ¥550yen(605yen tax included) per guest.  
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込 605yen) を頂戴しております。

# FEAST PASTA ハースのご馳走パスタ



## SPECIALITY

**PEPERONCINO JAMON SERRANO RAGOUT**

**-JAMON SERRANO & ARUGULA-**

生ハムラガーのペペロンチーノ

-【スペイン産】18ヶ月熟成ハモンセラノとセルバチコ-

1,800yen(税込1,980yen)



## 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

1,980yen(税込2,178yen)



## 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 ¥550yen(¥605yen tax included) per guest.  
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込605yen) 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-

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

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**  
ツナと揚げナスのプッタネスカ

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 ¥550yen(605yen tax included) per guest.  
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込 605yen) を頂戴しております。

SEASONAL

# “PURUFUWA” PANCAKE 季節限定! ぷるふわパンケーキ



SEASONAL

**SWEET POTATO “MARRON GOLD”**

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

季節限定!【ぷるふわパンケーキ】

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**

季節限定!【ぷるふわパンケーキ】

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 ぷるふわパンケーキ

**WHIP BUTTER MAPLE SYRUP**

【ぷるふわパンケーキ】

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**

【ぷるふわパンケーキ】

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**

【ぷるふわパンケーキ】

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**

【ぷるふわパンケーキ】

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】フランボワーズのピューレ添え -

1,580yen  
(税込1,738yen)

【アレルギー】

\*There is a cover charge of ¥550yen(605yen tax included) per guest.

※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 500yen(税込 605yen) 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おせ  
-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

コーヒー HOT・ICE

600yen  
(税込 660yen)

## CAFE AU LAIT

カフェオレ HOT・ICE

700yen  
(税込 770yen)

# TEA

## DARJEELING

有機ダーズリン

800yen  
(税込 880yen)

## ROSEHIP BLEND

有機ローズヒップブレンド

800yen  
(税込 880yen)

## EARL GREY

有機アールグレイ

800yen  
(税込 880yen)

## GINGER BLEND

有機ジンジャーブレンド

800yen  
(税込 880yen)

## CAMOMILE BLEND

有機カモミールブレンド

800yen  
(税込 880yen)

## JASMINE

有機ジャスミン

800yen  
(税込 880yen)

## ICE TEA

アイスティー

600yen  
(税込 660yen)

\*There is a cover charge of ¥550yen(¥605yen tax included) per guest.  
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 550yen(税込 605yen) を頂戴しております。