### **APPETIZERS**

Today's Fish Carpaccio with Sherry Vinaigrette 本日鮮魚のカルパッチョ シェリーヴィネグレット	2,400
<b>Caesar Salad</b> シーザーサラダ	2,200
Tender Chicken with Spicy Szechuan Sauce よだれ鶏 四川風ピリ辛ダレ	1,900
Avocado and Broccoli Marinated in Basil アボガドとブロッコリーのバジルマリネ	1,800
TOKYO Burrata Cheese with Seasonal Fruits TOKYOブッラータチーズと季節のフルーツのマリネ	2,700
<b>Soft-Shell Crab Fritters *4pc</b> ソフトシェルクラブ フリット *4pc	1,800
French Fries Truffle & Cheese フレンチフライ トリュフ&チーズ	1,200

## PASTA

Housemade Salsiccia with Chicory Linguine 自家製サルシッチャとトレビス リングイネ	2,400
Beef Bolognese with Eggplant Tagliatelle 特選牛ボロネーゼ ふわとろ茄子 タリアテッレ	2,400
Shrimp Cream Sauce Spaghettini 海老クリームソース スパゲッティーニ	2,500

\* BIG PORTION

+ 600

800

Additional 600 yen for Big Portion +600円でサイズアップできます

## BREAD

**Bread Basket** 

ブレッドバスケット

#### Rossi HOLIDAY LUNCH BUFFET

2025 年1月2日(木)・3日(金)・4日(土)~毎週末(土・日)・祝日

週末限定でホリデーランチビュッフェをお楽しみいただけます。 都内を一望出来る贅沢な空間で週末の優雅な時間をお過ごしください。

You can enjoy a holiday lunch buffet exclusively on weekends. Spend a luxurious time on the weekend in an elegant space with a stunning panoramic view of the city.

# BELCOMO

## **PREFIX COURSE** 4.900

#### **APPETIZER**

Salmon and Orange Carpaccio with Avocado puree サーモンとオレンジのカルパッチョ アボカドピューレ

#### **PASTA CHOICE**

**Housemade Salsiccia with Chicory Linguine** 自家製サルシッチャとトレビス リングイネ

Beef Bolognese with Eggplant Tagliatelle 特選牛ボロネーゼ ふわとろ茄子 タリアテッレ

Shrimp Cream Sauce Spaghettini \*+600 海老クリームソース スパゲッティーニ \*+600円

#### **MAIN CHOICE**

Grilled Sea Bass with Brown Butter Sauce and Mashed Potatoes スズキのグリル 焦がしバターのソース マッシュポテト

Grilled Daisen Chicken with Green Pepper Cream Sauce 大山鶏のグリル グリーンペッパークリームソース

Bavette Steak with Chimichurri Sauce \*+800 バベットステーキ チミチュリソース \*+800円

#### **DESSERT**

**Semifreddo with Pear and Caramel Sauce** 

洋梨とキャラメルソースのセミフレッド

#### **BREAD**

パン

#### **AFTER**

Coffee or Tea コーヒー or 紅茶 [ Cafe au Lait +150 カフェオレ +150円]

#### \*If you have any form of food allergy, please notify our staff. \*Also, please feel free to inquire about detailed product information. \*All prices include tax and are subject to a 10% service charge.

## **SPECIALITIES**

Awaji Wagyu Beef Bacon Cheese Burger 2.800 ベーコンチーズ淡路牛バーガー

Thai Massaman Curry 2,100

マッサマンカレー

\*Fried Egg +100 / Big Portion + 600

\*ご注文のお客様は目玉焼きを+100円でトッピングいただけます また、+600円でサイズアップできます

**Bavette Steak with Chimichurri Sauce** 200g / 4,500 300g / 5,700 バベットステーキ チミチュリソース

400g / 6,800

200g / 5,200 **Grilled Akagi Wagyu Beef Round Steak** 300g / 7,200 赤城和牛 もも肉のグリル 400g / 9,200

## **PANCAKES**



香ばしく焼けた生地は、ふわふわでしっとり

バニラの甘く優しい香りに、塩気の効いた自家製ホイップバターとメイプルハニー お好きな組み合わせでお楽しみください

THE BELCOMO ORIGINAL PANCAKES 1,900

ベルコモオリジナルパンケーキ

\*ご提供に30分お時間を頂戴いたします

< TOPPINGS >

Extra Butter + 300 エクストラバター

Ice Cream (Vanilla or Salted Caramel) + 300 アイスクリーム (バニラ or 塩キャラメル)

Fresh Whip Cream + 300 牛クリーム

## **DESSERTS**

Mont Blanc Parfait with Chestnuts and Roasted Green Tea 2.800 栗とほうじ茶のモンブランパフェ

**Basque Style Cheese Cake** 1,200

バスク風チーズケーキ

**Basil and Mint Gelato** 1,000

バジルとミントのジェラート

Strawberry Vacherin Glacé 1.200

苺のバシュラングラッセ

#### Vegan Food

動物性原材料を使用してないヴィーガンフードをご希望のお客様はスタッフにお尋ねください

\*Please ask our staff if you would like to order vegan dishes.

<sup>\*</sup>食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください

<sup>\*</sup>食材に関する生産情報はお気軽にお尋ねください\*上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

# **GLASS WINES**

BUBBLE		
Perrier Jouet Grand Brut 【France / Chardonnay, Pinot Noir, Meunier 】 ペリエ ジュエ グラン ブリュット	Bottle	2,400 20,000
[ フランス / シャルドネ, ピノ・ノワール, ピノ・ムニエ ]		
<b>Casa Vittorino Spumante Brut【Italy / Glera】</b> カーサ ヴィットリーノ スプマンテ ブリュット [ イタリア / グレーラ ]	Bottle	1,300 8,000
NATURAL		
Brigata Verde Rame Abruzzo Pecorino D.O.P.		1,500
【 <b>Italy / Pecorino</b> 】 ブリガータ・ヴェルデ・ラーメ アブルッツォ ペコリーノ D.O.P. [ ィタリア / ベコリーノ ]	1/2 ℓ . Bottle	5,800
Château Katsunuma Adiron 2023		1,600
【 Yamanashi / Adiron Dack 】 シャトー勝沼 アジロン 2023 [ 山梨 / アジロンダック ]	$1/2  \ell$ . Bottle	6,000
ORANGE		
Dit Cellar Valentina Macabeu Brisat 2023 【Spain / Macabeo 】 ディット・セリェール セレニータ マカベオ ブリザート 2023 [スペイン / マカベオ]	1/2 ℓ . Bottle	
WHITE		
MG Estate Sauvignon Blanc 【 Chile / Sauvignon Blanc 】 MGエステート ソーヴィニヨンブラン [ チリ / ソーヴィニヨンブラン ]	1/2 ℓ . Bottle	1,300 5,000 7,000
Domaine de Gourgazaud Chardonnay 【 France / Chardonnay 】 ドメーヌ・ド・グールガゾー シャルドネ フュット [ フランス / シャルドネ ]	$1/2  \ell$ . Bottle	
RED		
Gnarly Head Pinot Noir 【 California / Pinot Noir 】 ナーリー・ヘッド・ピノ・ノワール [ カルフォニア / ピノ・ノワール ]	1/2 ℓ . Bottle	
Terre e Borghi Barbera d'Asti 【Italy / Piemonte 】 テッレ・エ・ボルギ バルベーラ・ダスティ [イタリア / ピエモンテ ]	1/2 ℓ . Bottle	

# **RECOMMENDED COCKTAILS**

Seasonal Fruit Bellini	1,400
季節のフルーツベリーニ	
Sangria	1,100
サングリア	
Seasonal Fruit Sangria	1,200
季節フルーツのサングリア	
Tokyo Martini AOYAMA	1,500
東京マティーニ AOYAMA	
Strawberry Daiquiri	1,800
ストロベリーダイキリ	
High Ball	1,100
ハイボール	
Lemon Sour	1,100
レモンサワー	
Fresh Mint Mojito	1,500
フレッシュミント モヒート	

# **CRAFT GIN TONIC**

Ibusuki Unbirthday Gin [ Japan / Kagoshima ] 指宿アンバースデイ( 日本 / 鹿児島 )	1,300
<b>23rd Signature Gin [ Australia / Renmark ]</b> 23rd シグニチャージン(オーストラリア / レンマーク)	1,500
KI NO BI [Japan / Kyoto] 季の美(日本 / 京都)	1,500

# **BEER**

1,200
1,200
4 000
1,200
1,100
900

# **NON-ALCOHOL**

Kombucha Organic Sparkling Tea コンブチャ スパークリングティー	1,000
Lemongrass Lemonade レモングラスレモネード	1,000
Setouchi Japanese Citrus Squash 瀬戸内 柚子スカッシュ	1,000
Coco Farm Grape Vinegar Squash ココファームのぶどう酢スカッシュ	1,000
Cold Pressed Orange Juice コールドプレス オレンジジュース	1,000
Cold Pressed Pink Grapefruit Juice コールドプレス ピンクグレープフルーツジュース	1,000
Coke / Coke Zero コーラ / コーラゼロ	900
Ginger Ale ( Sweet / Dry ) ジンジャエール 甘口 /辛口	900
Blood Orange Juice ブラッドオレンジジュース	900
Cranberry Juice クランベリージュース	900
Mango Juice マンゴージュース	900

# **COFFEE / TEA LATTE**

<b>Drip Coffee Single Origin (Free Refill *Hot Only )</b> ドリップコーヒー シングルオリジン(リフィルフリー *ホットのみ)	900
Earl Grey アールグレイ	900
<b>Darjeeling</b> ダージリン	900
<b>Chamomile</b> カモミール	1,000
<b>Chai Latte</b> チャイラテ	1,000
Matcha Latte 抹茶ラテ	1,000
Oat Milk Latte オーツミルクラテ	1,100
BELCOMO Original Herb Blend ベルコモオリジナルハーブブレンド	1,000