

## DINNER MENU

### APPETIZERS

**Today's Fish Carpaccio with Sherry Vinaigrette** 2,400  
本日鮮魚のカルパッチョ シェリーヴィネグレット

**Today's Beef Carpaccio with Gremolata and Parmigiano Reggiano** 2,300  
特選牛のカルパッチョ グレモラータとパルミジャーノレッジャーノ

**Avocado and Broccoli Marinated in Basil** 1,800  
アボカドとブロッコリーのバジルマリネ

**Thinly Sliced Mushroom Salad** 1,800  
シャンピニオンサラダ

**Tender Chicken with Spicy Szechuan Sauce** 1,900  
よだれ鶏 四川風ピリ辛ダレ

**Ethnic Salad with Shrimp and Lemongrass** 2,400  
海老とレモングラスのエスニックサラダ

**TOKYO Burrata Cheese with Seasonal Fruits** 2,700  
TOKYOブッラータチーズと季節のフルーツのマリネ

**Grilled Octopus in Galician Style** 2,100  
真蛸のグリル ガリシア風

**Soft-Shell Crab Fritters \*4pc** 1,800  
ソフトシェルクラブのフリット \*4pc

**Omelette with Steamed Whitebait and Aged Potatoes** 1,900  
釜揚げしらすと熟成ポテトのオムレット

#### Vegan Food

動物性原材料を使用してい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.

#### TAKEOUT Basque Cheesecake

テイクアウト バスクチーズケーキ

大人気のチーズケーキをお家でも。  
食感にこだわり、表面はしっかり香ばしく、中にくっついてとろとろとした、とても柔らかい仕上がりしております。余計な味付けを加えることなく、チーズ本来のおいしさを最大限に引き出した濃厚な味わいです。

Enjoy the incredibly popular cheesecake at home.  
We have focused on the texture, achieving a perfectly crisp and fragrant surface, while the inside gradually becomes rich and creamy, with a wonderfully soft finish.  
Without adding any unnecessary flavors, the natural deliciousness of the cheese is maximized for a rich and indulgent taste.



# THE BELCOMO

### MAIN DISHES

#### SPECIALITIES

**【Limited Only】**  
**Today's Fish Bouillabaisse - BELCOMO Style** 4,900  
【数量限定】本日鮮魚のブイヤベース ベルコモスタイル  
**+Jasmine Rice** +700  
メジヤスミンライス  
※ブイヤベースのスープとご一緒にお楽しみいただけます。

#### GRILL

**Assorted Grilled Seasonal Vegetables** 2,900  
GOCHISOU-TABI 野菜のグリルミスト

**Gai Yang - Thai Grilled Chicken - \*400g** 3,900  
骨付き鳥もも肉のガイヤーン

**Grilled Cajun "Hitsuji Sunrise" Tasmanian Lamb** 4,700  
羊サンライズ タスマニア産ラムのケイジャングリル\*200g

**Bavette Steak with Chimichurri Sauce** \*200g 4,500  
バベットステーキ チミチュリーソース \*300g 5,700  
\*400g 6,800

**Grilled Akagi Wagyu Beef Round Steak** \*200g 5,200  
赤城和牛もものグリル \*300g 7,200  
\*400g 9,200

**Grilled Wagyu Fillet (Tender Loin)** \*150g 11,000  
黒毛和牛フィレのグリル \*200g 14,000

#### ON THE SIDE

※メインディッシュとご一緒にお持ちします

**French Fries** 700  
フレンチフライ

**Mashed Potatoes** 700  
マッシュポテト

### PASTA & NOODLE

**Beef Bolognese with Eggplant Pappardelle** 2,400  
特選牛ボロネーゼ ふわとろ茄子 パッパルデッレ

**NOTO TAKA farm Seasonal Vegetable Tomato Sauce Spaghettini** 2,300  
NOTO高農園 旬野菜のスモークトマトソース スパゲッティーニ

**Housemade Salsiccia with Chicory Fusilli** 2,500  
自家製サルシッチャとトレビス フジッリ

**Sea Urchin Cream Sauce Spaghettini** 2,800  
雲丹のクリームソース スパゲッティーニ

**Chicken Pho with Beef Stock** 2,100  
牛骨フォー

### 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

**Strawberry Vacherin Glacé** 1,200  
苺のバシュラングラッセ

**Satsuma Mandarin Vacherin Glacé** 1,200  
温州みかんのバシュラングラッセ

**Amazon Cacao Cream Puff** 1,100  
アマゾンカカオのシュークリーム

**Basil and Mint Gelato** 1,000  
バジルとミントのジェラート

#### 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.

\*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.

\*食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください \*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

## DRINK MENU

### GLASS WINES

#### BUBBLE

**Perrier Jouet Grand Brut** 2,400  
【 France / Chardonnay, Pinot Noir, Meunier 】  
ベリエ ジュエ グラン ブリュット Bottle 20,000  
[ フランス / シャルドネ, ピノ・ノワール, ピノ・ムニエ ]

**Casa Vittorino Spumante Brut** 1,300  
【 Italy / Glera 】  
カーサ ヴィットリーノ スプマンテ ブリュット Bottle 8,000  
[ イタリア / グレーラ ]

#### NATURAL

**Brigata Verde Rame Abruzzo Pecorino D.O.P.** 1,500  
【 Italy / Pecorino 】  
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. 1/2 ℓ . 5,800  
Bottle 8,800  
[ イタリア / ペコリーノ ]

**Château Katsunuma Adiron 2023** 1,600  
【 Yamanashi / Adiron Dack 】  
シャトー勝沼 アジロン 2023 1/2 ℓ . 6,000  
Bottle 9,500  
[ 山梨 / アジロンダック ]

#### ORANGE

**Dit Cellar Valentina Macabeu Brisat 2023** 1,500  
【 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 1/2 ℓ . 5,800  
Bottle 9,000  
[ スペイン / マカベオ ]

#### WHITE

**MG Estate Sauvignon Blanc** 1,300  
【 Chile / Sauvignon Blanc 】  
MGエステート ソーヴィニヨンブラン 1/2 ℓ . 5,000  
Bottle 7,000  
[ チリ / ソーヴィニヨンブラン ]

**Domaine de Gourgazaud Chardonnay** 1,500  
【 France / Chardonnay 】  
ドメーヌ・ド・グールガゾー シャルドネ フェット 1/2 ℓ . 5,800  
Bottle 9,000  
[ フランス / シャルドネ ]

#### RED

**Gnarly Head Pinot Noir** 1,400  
【 California / Pinot Noir 】  
ナーリー・ヘッド・ピノ・ノワール 1/2 ℓ . 5,500  
Bottle 7,500  
[ カルフォニア / ピノ・ノワール ]

**Terre e Borghi Barbera d'Asti** 1,500  
【 Italy / Barbera 】  
テッレ・エ・ボルギ バルベーラ・ダスティ 1/2 ℓ . 5,800  
Bottle 9,000  
[ イタリア / バルベーラ ]

### RECOMMENDED BOTTLE WINES

#### WHITE

**Kono Marlborough Sauvignon Blanc** 7,000  
【 New Zealand / Sauvignon Blanc 】  
コノ マールボロ ソーヴィニヨンブラン  
[ ニュージーランド / ソーヴィニヨン・ブラン ]

**Sakai Winery Kawasemi 2023** 9,500  
【 Yamagata / Sauvignon Blanc 】  
酒井ワイナリー 翡翠(かわせみ) 2023  
[ 山形 / ソーヴィニヨン・ブラン ]

**Cusumano Jale Chardonnay** 10,000  
【 Italy / Chardonnay 】  
クズマーノ ヤレ  
[ イタリア / シャルドネ ]

**Pieropan Soave Classico la Rocca 2021** 14,000  
【 Italy / Arganegga 】  
ピエロパン・ソアーヴェ・クラシコ・ラ・ロッカ 2021  
[ イタリア / ガルガネッガ ]

#### RED

**Astoria Pinot Noir** 6,000  
【 Italy / Pinot Noir 】  
アストリア・ピノ・ノワール  
[ イタリア / ピノ・ノワール ]



**Envinate Albahra 2021** 9,000  
【 Spain / Garnaccia Tintorera, Moravia Agria 】  
エンビナーテ アルバーラ 2021  
[ スペイン / ガルナッチャティントレラ、モラビアアグリア ]

**Chateau Galand 2021** 10,000  
【 France / Merlot, Cabernet Franc, Malbec 】  
シャトーギャロン 2021  
[ フランス / メルロー、カベルネ・フラン、マルベック ]

### BEER

**TOKYO Craft / Pale Ale \*Draft** 1,200  
TOKYO クラフト / ペールエール \*ドラフト

**Suntory Premium Malts \*Draft** 1,200  
サントリー ザ・プレミアム・モルツ \*ドラフト

**Blue Moon** 1,200  
ブルームーン

**Budweiser** 1,100  
バドワイザー

**Non-Alcohol Beer** 900  
ノンアルコールビール

### CRAFT GIN TONIC

**Ibusuki Unbirthday Gin**[ Japan, Kagoshima ] 1,300  
指宿アンバースデー( 日本 / 鹿児島 )

**23rd Signature Gin** [ Australia / Renmark ] 1,500  
23rd シグニチャー ジン( オーストラリア / レンマーク )

**KI NO BI** [ Japan, Kyoto ] 1,500  
季の美 ( 日本 / 京都 )

### RECOMMENDED COCKTAILS

**Seasonal Fruit Bellini** 1,400  
季節のフルーツ ベリーニ

**Sangria** 1,100  
サンダリア

**Seasonal Fruit Sangria** 1,200  
季節のフルーツサンダリア

**Strawberry Daiquiri** 1,800  
ストロベリーダイキリ

**Tokyo Martini AOYAMA** 1,500  
東京マティーニ AOYAMA

**Fresh Mint Mojito** 1,500  
フレッシュミント モヒート

**High Ball** 1,100  
ハイボール

**Lemon Sour** 1,100  
レモンサワー

### NON-ALCOHOL

**Kombucha Organic Sparkling Tea** 1,000  
コンブチャ スパークリングティー

**Lemon Grass Lemonade** 1,000  
レモングラスレモネード

**Setouchi Japanese Citrus Squash** 1,000  
瀬戸内 柚子スカッシュ

**Coco Farm Grape Vineger Squash** 1,000  
ココファームのぶどう酢スカッシュ

**Cold Pressed Orange Juice** 1,000  
コールドプレス オレンジジュース

**Cold Pressed Pink Grapefruit Juice** 1,000  
コールドプレス ピンクグレープフルーツジュース

**Ginger Ale ( Sweet / Dry )** 900  
ジンジャーエール甘口 / 辛口

**Blood Orange Juice** 900  
ブラッドオレンジジュース

**Cranberry Juice** 900  
クランベリージュース

**Mango Juice** 900  
マンゴージュース

**Coke / Coke Zero** 900  
コーラ / コーラ・ゼロ