

THE BELCOMO

BELCOMO MORNING SET ¥2,800

SET DRINK
Drip Coffee / Earl Grey Tea
ドリップコーヒー / アールグレイ

FIRST DISH
Hokkaido Greek Yogurt
北海道グreekヨーグルト

MORNING PLATE
Scrambled or Fried Egg, Sausage, Bacon, Marinated Cherry Tomatoes, and Farmer's Bread.
スクランブルエッグ または 目玉焼き・ソーセージ・ベーコン・チェリートマトマリネ・農民パン

A LA CARTE

Egg Benedict エッグベネディクト	¥1,900	Quinoa Salad キヌアサラダ	¥1,900
Avocado Toast アボカドトースト	¥1,900 <i>Poached Egg</i> +¥300	SHONAN French Toast with Freshly Whipped Cream SHONAN フレンチトースト #2	¥1,800
Acai Bowl アサイーボウル	¥1,900	Gluten Free AOYAMA Pancake AOYAMAパンケーキ (グルテンフリー)	<i>Single</i> ¥1,200 <i>Double</i> ¥2,000
BELCOMO Original Granola BELCOMO オリジナルグラノーラ <i>Milk Options : Milk / Soy Milk / Oat Milk</i> ミルクの種類をお選びください：ミルク / ソイミルク / オーツミルク	¥1,200	<Pancake TOPPINGS > Bacon and Fried Egg ベーコン & 目玉焼き	+¥800
Hokkaido Greek Yogurt with Comb Honey 北海道グreekヨーグルト コムハニー	¥900 <i>Fruits</i> +¥500 <i>Granola</i> +¥400	Very Berry Sauce ベリーベリーソース	+¥600
		Freshly Whipped Cream 生クリーム	+¥300
<i>*Please allow 20~30 minutes for preparation of the pancakes.</i> <i>*パンケーキはご提供に20~30分お時間を頂戴いたします。</i>			

SIDE DISH

Farmer's Bread with Cultured Butter 農民パン 発酵バター	¥600	Fresh Avocado フレッシュアボカド	¥500	Egg <i>Scrambled / Fried</i> 卵料理 スクランブル / 目玉焼き	¥400
Kinari Bread with Cultured Butter キナリ 発酵バター	¥500	Assorted Fruits フルーツ盛り合わせ	¥1,200 <i>Small</i> ¥500	Hashed Brown ハッシュドポテト	¥500
Housemade Jam 自家製ジャム	¥300	Smoked Salmon スモークサーモン	¥700	Kobe Pork Bacon 神戸ポーク ベーコン	¥400
				Kobe Pork Herb Sausage 神戸ポーク ハーブソーセージ	¥400

DRINK

Nanzanen Matcha Oat Latte <i>Ice / Hot</i> 南山園抹茶オーツラテ	¥1,300	Drip Coffee <i>Indonesia / Seribu Raja</i> ドリップコーヒー インドネシア / セリブ ラジャ	¥1,000
Soy Banana Smoothie ソイバナナスムージー	¥1,100	Cafe Latte カフェラテ	¥1,100
Freshly Squeezed Orange Juice 搾りたてフレッシュオレンジジュース	¥1,200	Café au Lait カフェ・オ・レ	¥1,100
Original Ginger Sosa 自家製ジンジャーソーダ	¥1,100	Earl Grey アールグレイ	¥1,000
BELCOMO Original Herb Blend <i>Hot Only</i> ベルコモ オリジナルブレンドハーブティー	¥1,200	Chamomile <i>Hot Only</i> カモミール	¥1,100

ALCOHOL

Morning Mimosa モーニングミモザ	¥1,500	Suade Sauvignon Blanc Veneto IGT 2023 <i>Italy / Sauvignon Blanc</i> スアデ IGT 2023	¥1,400
Sparkling Wine スパークリングワイン	¥1,500	Gnarly Head Pinot Noir <i>California / Pinot Noir</i> ナーリー ヘッド ピノ ノワール	¥1,500
Suntory Premium Malts <i>*Draft</i> サントリー ザ・プレミアム・モルツ <i>*ドRAFT</i>	¥1,300		

If you have any form of food allergy, please notify our staff. Also, please feel free to inquire about detailed product information. A 10% service charge will be applied to the pre-tax total.
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。また、食材に関する生産情報もお気軽にお尋ねください。総額の税抜き金額に対して10%のサービス料を頂戴しています。
We kindly ask all guests to order at least one drink per person. お一人様につき、1ドリンクのご注文をお願いしております。