

# THE BELCOMO

CAFE MENU  
10:30-17:00

## COFFEE & TEA

<b>Drip Coffee Single Origin</b> ( Free Refills for *Hot Only ) 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
<b>Cafe Latte</b> カフェラテ	1,000
<b>Cafe au Lait</b> カフェオレ	1,000
<b>Earl Grey</b> アールグレイ	900
<b>Darjeeling</b> ダージリン	900
<b>Chai Latte</b> チャイラテ	1,000
<b>Matcha Latte</b> 抹茶ラテ	1,000
<b>Oat Milk Latte</b> オーツミルクラテ	1,100
<b>BELCOMO's Original Herb Blend</b> ベルコモオリジナルハーブブレンド	1,000
<b>Chamomile</b> カモミール	1,000
<b>Rooibos Tea</b> ルイボスティー	900

## FOOD

<b>Awaji Wagyu Beef Bacon Cheese Burger</b> ベーコンチーズ淡路牛バーガー	2,800
<b>French Fries Truffle &amp; Cheese</b> フレンチフライ トリュフ & チーズ	1,200
<b>Prosciutto</b> プロシュート	1,600
<b>Caesar Salad</b> シーザーサラダ	2,200
<b>Today's Pasta</b> 本日のパスタ	2,400

## 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

11:00 ~ 16:00 (L.O.)

<b>THE BELCOMO ORIGINAL PANCAKES</b>	1,900
ベルコモオリジナルパンケーキ *ご提供に20~30分お時間を頂戴いたします	

< TOPPINGS >

<b>Extra Butter</b> エクストラバター	+ 300
<b>Ice Cream ( Vanilla or Salted Caramel )</b> アイスクリーム ( バニラ or 塩キャラメル )	+ 300
<b>Fresh Whipped Cream</b> 生クリーム	+ 300

## DESSERTS

<b>Amarin Strawberry Parfait</b> 和銅いちご農園 あまりんパフェ	2,800
<b>Basque Style Cheese Cake</b> バスク風チーズケーキ	1,200
<b>Strawberry Vacherin Glacé</b> 苺のバシュラングラッセ	1,200
<b>Sake Lees and Amazon Cacao Vegan Gelato</b> 酒粕とアマゾンカカオのヴィーガンジェラート	1,000
<b>Greek Yogurt (16:00 L.O)</b> グreekヨーグルト	1,600

## NON-ALCOHOL

<b>Kombucha Organic Sparkling Tea</b> コンブチャ スパークリングティー	1,000
<b>Setouchi Japanese Citrus Squash</b> 瀬戸内 柚子スカッシュ	1,000
<b>Lemongrass Lemonade</b> レモングラスレモネード	1,000
<b>Coco Farm Grape Vinegar Squash</b> ココファームのぶどう酢スカッシュ	1,000

## SOFT DRINKS

<b>Coke / Coke Zero</b> コーラ / コーラ・ゼロ	900
<b>Ginger Ale Sweet / Dry</b> ジンジャーエール 甘口 / 辛口	900
<b>Cold Pressed Orange Juice</b> コールドプレス / オレンジジュース	1,000
<b>Cold Pressed Pink Grapefruit Juice</b> コールドプレス / ピンクグレープフルーツジュース	1,000
<b>Blood Orange Juice</b> ブラッドオレンジジュース	900
<b>Cranberry Juice</b> クランベリージュース	900
<b>Mango Juice</b> マンゴージュース	900

## BEER

<b>TOKYO Craft / Pale Ale *Draft</b> TOKYO クラフト / ペールエール *ドラフト	1,200
<b>Suntory Premium Malts *Draft</b> サントリー ザ・プレミアム・モルツ *ドラフト	1,200
<b>Blue Moon</b> ブルームーン	1,200
<b>Budweiser</b> バドワイザー	1,100

## CRAFT GIN TONIC

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

## RECOMMENDED COCKTAILS

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

## GLASS WINES

### BUBBLE

<b>Perrier Jouet Grand Brut</b> 【 France / Chardonnay, Pinot Noir, Meunier 】 ペリエ ジュエ グラン ブリュット [ フランス / シャルドネ, ピノ・ノワール, ピノ・ムニエ ]	2,400
<b>Casa Vittorino Spumante Brut</b> 【 Italy / Glera 】 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 ]	1,300



### NATURAL

<b>Nakcool Vino Blanco</b> 【 Uruguay / Muskat Ottonel 】 ナッククール ヴィーノ ブランコ [ イタリア / ベコリーノ ]	1,500
<b>Château Katsunuma Adiron 2023</b> 【 Yamanashi / Adiron Dack 】 シャトー勝沼 アジロン 2023 [ 山梨 / アジロンダック ]	1,600

### ORANGE

<b>Clementine Pinot Gris 2022</b> 【 Australia / Pinot Gris 】 クレメンタイン ピノ・グリ [ オーストラリア / ピノ・グリ ]	1,500
---	-------

### WHITE

<b>MG Estate Sauvignon Blanc</b> 【 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 ]	1,300
<b>Domaine de Gougazaud Chardonnay</b> 【 France / Chardonnay 】 ドメーヌ・ド・グールガゾー シャルドネ フェット [ フランス / シャルドネ ]	1,500

### RED

<b>Gnarly Head Pinot Noir</b> 【 California / Pinot Noir 】 ナーリー・ヘッド・ピノ・ノワール [ カリフォルニア / ピノ・ノワール ]	1,400
<b>Terre e Borghi Barbera d'Asti</b> 【 Italy / Piemonte 】 テッレ・エ・ボルギ バルベラ ダスティ [ イタリア / バルベラ ]	1,500