

DINNER MENU

SPECIAL COLLABORATION

SAAWAAN BISTRO × THE BELCOMO

イノベーティブタイ料理「SAAWAAN BISTRO」と
4月15日(火)～5月15日(木)まで、コラボレーションを開催します。
伝統的なタイ料理をモダンにアレンジしたメニューをお楽しみください。

Fresh Coriander Salad with Asian-Style Vinaigrette	2,100
パクチーサラダ アジアンヴィネグレット	
Thai-Style Spicy Fried Daisen Chicken	2,300
大山鶏のタイ風スパイシーフリット	
Sauteed Red Sea Bream in Thai-Style Red Curry with Rice	4,900
愛媛県産真鯛のソテー レッドカレー ジャスミンライス	

APPETIZERS

Pan-seared Sea Bream Carpaccio with Sherry Vinaigrette	2,400
愛媛県産桜鯛のカルパッチョ シェリーヴィネグレット	
Shimanto Beer Beef Carpaccio with Gremolata	2,400
四万十麦酒牛のカルパッチョ グレモラータ	
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	
Grilled Romaine Lettuce with Vegan Caesar Dressing	2,100
ロメインレタスのグリル ヴィーガンシーザードレッシング	
TOKYO Burrata Cheese and Strawberry Caprese	2,900
TOKYOブッラータと苺のカプレーゼ	
Toyama Firefly Squid Ajillo	2,300
富山県産ホタルイカのアヒージョ	
Asparagus Millanese	2,400
アスパラガスのミラネーゼ	

THE BELCOMO

MAIN DISHES

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 Kagoshima "Yagoro" Pork Shoulder Loin	4,200
鹿児島 やごろう豚 肩ロースのグリル	
Grilled Australian Lamb with Basil Sauce	*200g 4,700
オーストラリア産 ラムのグリル バジルソース	
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	
Grilled Akagi Wagyu Sirloin Steak	*200g 7,600
赤城和牛 サーロインのグリル	*300g 10,800
	*400g 14,000



SAAWAAN BISTRO
Instagram



THE AOYAMA
GRAND HOTEL
Instagram

* 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
* 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。
* 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.

PASTA & NOODLE

Classic Bolognese Pappardelle	2,400
クラシックボロネーゼ パッパルデッレ	
Vegan Trapani-style Pesto with Brown Rice Fettuccine	2,300
ヴィーガントラパネーゼ 玄米フィットチーネ	
Bimei Pork White Ragù with Fava Beans and Pecorino Rigatoni	2,600
美明豚のラグービアンコ 空豆とペコリーノ リガトーニ	
Vongole Rosso Spaghettini with Kujukuri Clams	2,600
九十九里蛤のボンゴレロッソ スパゲッティーニ	
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	
Green Curry Sauce with Tagliatelle	2,300
海老のグリーンカレーソース タリアテッレ	
Beef Pho	2,100
牛骨フォー	
Amarin Strawberry Parfait	2,800
和銅いちご農園 あまりんパフェ	
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	
Fondant Cacao Cream Puff	1,200
フォンダン カカオシュークリーム	
Sake Lees and Amazon Cacao Vegan Gelato	1,000
酒粕とアマゾンカカオのヴィーガンジェラート	

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 7,000
[イタリア / グレーラ]	

NATURAL

Nakcool Vno Blanco	1,500
【 Uruguay / Muskat Ottonel 】	
ナッククール ヴィーノ ブランコ	1/2 ℓ . 5,800
[ウルグアイ / ミスカ・オットネル]	
	Bottle 8,800

Les Vignerons d'Estezargues Carambouille	1,600
【 France / Grenache 】	
レ・ヴィニュロン・デステザルグ カランブイユ	1/2 ℓ . 6,000
[フランス / グルナッシュ]	
	Bottle 9,500

ROSE

Le Rose par Paul Mas	1,500
【 France / Grenache Gris 】	
ドメーヌ ポール マス	1/2 ℓ . 5,800
[フランス / グルナッシュグリ]	
	Bottle 9,000

WHITE

Montgras De-Vine Reserva	1,300
【 Chile / Sauvignon Blanc 】	
モントグラス クラシック デ ヴァイン レゼルヴァ	1/2 ℓ . 5,000
[チリ / ソーヴィニヨンブラン]	
	Bottle 7,000

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
[フランス / シャルドネ]	
	Bottle 9,000

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
[カリフォルニア / ピノ・ノワール]	
	Bottle 7,500

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
[イタリア / バルベーラ]	
	Bottle 9,000

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]	

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 】	
エンピナーテ 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	1,300
TOKYO クラフト / ペールエール *ドラフト	

Suntory Premium Malts *Draft	1,300
サントリー ザ・プレミアム・モルツ *ドラフト	

Brew Dog Punk IPA	1,300
ブリュードッグ パンクIPA	

Singha Beer	1,200
シンハービール	

Non-Alcoholic Beer	1,000
ノンアルコール ビール	

CRAFT GIN TONIC

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

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

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

SPECIAL COLLABORATION



×

THE BELCOMO



Fuglen Tokyo
Instagram

ノルウェー・オスロ発祥のカフェ&バー”Fuglen Tokyo”(東京・代々木)と
4月4日(金)～5月6日(火)の1ヶ月限定コラボレーションを開催。
ご提供する全てのコーヒードリンクは
Fuglenのコーヒード豆をご用意しております。

RECOMMENDED COCKTAILS



Espresso Martini	1,900
エスプレッソ・マティーニ	

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
季節のフルーツサングリア	

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 Juice (Orange / Pink Grapefruit)	1,000
コールドプレス オレンジ / ピンクグレープフルーツ	

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

Coke / Coke Zero	900
コーラ / コーラ・ゼロ	

Blood Orange / Cranberry / Mango	900
ブラッドオレンジ / クランベリー / マンゴー	