

THE BELCOMO

CAFE MENU
10:30-17:00

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のコーヒー豆をご用意しております。

COFFEE & TEA



Fuglen Tokyo Drip Coffee (Free Refill *Hot Only) 900
Fuglen Tokyo ドリップ コーヒー (リフィルフリー *ホットのみ)

Cafe Latte 1,000

カフェラテ

Cafe au Lait 1,000

カフェオレ

Earl Grey 900

アールグレイ

Darjeeling 900

ダージリン

Chai Latte 1,000

チャイラテ

Matcha Latte 1,000

抹茶ラテ

Oat Milk Latte 1,100

オーツミルクラテ

BELCOMO's Original Herb Blend 1,000

ベルコモオリジナルハーブブレンド

Chamomile 1,000

カモミール

Rooibos Tea 900

ルイボスティー

FOOD

SAAWAAN BISTRO

Awaji Wagyu Burger with Thai Larb Seasoning 2,800

SAAWAAN BISTRO 淡路牛ラブバーガー

French Fries Truffle & Cheese 1,200

フレンチフライ トリュフ & チーズ

Prosciutto 1,600

プロシュート

Caesar Salad 2,200

シーザーサラダ

Today's Pasta 2,400

本日のパスタ

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.)

THE BELCOMO ORIGINAL PANCAKES 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 >

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 Whipped Cream + 300

生クリーム

DESSERTS

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

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

Greek Yogurt (16:00 L.O) 1,600

グreekヨーグルト

NON-ALCOHOL

Kombucha Organic Sparkling Tea コンブチャ スパークリングティー	1,000
Setouchi Japanese Citrus Squash 瀬戸内 柚子スカッシュ	1,000
Lemongrass Lemonade レモングラスレモネード	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

SOFT DRINKS

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
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
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

BEER

TOKYO Craft / Pale Ale *Draft TOKYO クラフト / ペールエール *ドラフト	1,300
Suntory Premium Malts *Draft サントリー ザ・プレミアム・モルツ *ドラフト	1,300
Brew Dog Punk IPA ブリュードッグ パンクIPA	1,300
Singha Beer シンハービール	1,200

CRAFT GIN TONIC

Ibusuki Unbirthday Gin 指宿アンバースデイ (日本 / 鹿児島)	1,300
23rd Signature Gin 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 季の美 (日本 / 京都)	1,500

RECOMMENDED COCKTAILS

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

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 [フランス / シャルドネ, ピノ・ノワール, ピノ・ムニエ]	2,400
---	-------

Casa Vittorino Spumante Brut 【 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

Nakcool Vino Blanco 【 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
--	-------

Les Vignerons d'Estezargues Carambouille 【 France / Grenache 】 レ・ヴィニユロン・デステザルグ カランブイユ [フランス / グルナッシュ]	1,600
---	-------

ROSE

Le Rose par Paul Mas 【 France / Grenache Gris 】 ドメーヌ ポール マス [フランス / グルナッシュグリ]	1,500
---	-------

WHITE

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

Domaine de Gougazaud 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]	1,500
---	-------

RED

Gnarly Head Pinot Noir 【 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
---	-------

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 / バルベーラ]	1,500
--	-------