WEEKDAY LUNCH MENU
11:00-15:00

THE BELCOMO
-1976-

全てのセットランチに安納芋のスープと、食後のドリンクが付きます。
All set lunches include Sweet Potato Soup and a choice of after-meal drink.

– AFTER DRINK –
コーヒー / 紅茶
Coffee / Tea

SALAD LUNCH with soup + bread

★ コブサラダ 2,700
Cobb Salad
romaine lettuce, radicchio, mushroom, tomato, avocado, bacon, shrimp, chicken, gorgonzola cheese, wheat, egg, soy, peach extract, apple extract

ベルコモ ブッダボウル 数量限定 2,600
THE BELCOMO Buddha Bowl Limited Availability
kale, lettuce, radicchio, carrot, red cabbage, chickpea, cauliflower, avocado, wheat, almond, hazelnut oil, soy, sesame, orange, honey, mustard, curry powder, garam masala, white balsamic vinegar

PASTA LUNCH with soup + bread

★ クラシックボロネーゼ キタッラ 2,600
Classic Bolognese Chitarra
wheat, beef, grana padano cheese, dairy, egg, chicken stock

最上椎茸と秋刀魚のアーリオオーリオ ロッソ 2,700
Mogami Shiitake and Pacific Saury Aglio Olio Rosso Spaghettini
wheat, saury, shiitake mushroom, tomato, garlic, dairy, pork, anchovy, clam extract, italian parsley, dill

★ 雲丹のクリームソース スパゲッティーニ 3,300
Sea Urchin Cream Sauce Spaghettini
wheat, sea urchin, dairy, soy, anchovy, clam extract, onion, garlic

– BIG PORTION – +800
＋800でサイズアップできます。
Additional 800 yen for Big Portion.

PREFIX COURSE
4,500

APPETIZER
ブリのカルパッチョ ソイジンジャーソース
Yellowtail Carpaccio with Soy Ginger Sauce

PASTA CHOICE
クラシックボロネーゼ キタッラ
Classic Bolognese Chitarra

最上椎茸と秋刀魚のアーリオオーリオ ロッソ
Mogami Shiitake and Pacific Saury Aglio Olio Rosso Spaghettini

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

MAIN CHOICE
スズキのソテー シシリアンマリナード
Sautéed Sea Bass with Sicilian Marinade

和豚もち豚のグリル セージバターソース
Grilled Waton Mochi Pork with Sage Butter Sauce

バベットステーキ チミチュリソース +1,000
Bavette Steak with Chimichurri Sauce +1,000

DESSERT
シャインマスカットとグリークヨーグルトのムース
Shine Muscat Grape and Greek Yogurt Mousse

バスク風チーズケーキ +500
Basque Style Cheese Cake +500

パン
Bread

AFTER DRINK
コーヒー / 紅茶
Coffee / Tea

MAIN LUNCH with soup + bread

スズキのソテー シシリアンマリナード 2,900
Sautéed Sea Bass with Sicilian Marinade
sea bass, carrot, dairy, shallot, caper, arugula

和豚もち豚のグリル セージバターソース 2,800
Grilled Waton Mochi Pork with Sage Butter Sauce
pork, mushroom, wheat, dairy, soy, chicken stock, shallot, sage, watercress, white wine, white wine vinegar

★ バベットステーキ チミチュリーソース 4,200
Bavette Steak with Chimichurri Sauce
beef, potato, tomato, wheat, soy, gelatin, onion, garlic, coriander

SPECIALITY LUNCH with soup

TERIYAKI 淡路牛バーガー 2,900
TERIYAKI Awaji Wagyu Beef Burger
wheat, beef, lettuce, mustard, tomato ketchup, dairy, egg, soy, apple extract, mirin, sake, balsamic vinegar

シンガポールラクサ エビとココナッツのスパイシーヌードル 2,700
Singapore Laksa Spicy Noodles with Shrimp and Coconut
wheat, shrimp, dairy, egg, buckwheat, soy, chicken stock, pork stock, coconut, gelatin, bean sprout, onion, garlic, chili pepper, coriander, lime

★ マッサマンカレー ジャスミンライス 2,500
Thai Massaman Curry with Jasmine Rice
jasmine rice, eggplant, egg, cashew, soy, chicken, pork stock, shrimp extract, coriander

– BIG PORTION – +800
＋800でサイズアップできます。
Additional 800 yen for Big Portion for Laksa or Curry.

★ ベルコモで長年愛され続ける人気のお料理です。
A long-loved classic from THE BELCOMO.

*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。 *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。

*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.