WEEKEND LUNCH MENU
11:00-15:00

THE BELCOMO
-1976-

APPETIZERS

須藤牧場ブラータチーズと苺のカプレーゼ 3,200
Caprese with Sudo Farm Burrata Cheese and Strawberry
strawberry, tomato, burrata cheese, honey, basil, shallot, balsamic vinegar

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

★ ブリのカルパッチョ　ソイジンジャーソース 2,400
Yellowtail Carpaccio with Soy Ginger Sauce
yellowtail, eggplant, wheat, soy, sesame, chicken stock, ginger, myoga, shiso

アボカドとブロッコリーのバジルマリネ 2,100
Avocado and Broccoli Marinated with Basil
avocado, broccoli, pistachio, soy, anchovy, gelatin, olive, dill

★ 秋田県産　黒舞茸　ミラネーゼ 2,400
Akita Black Maitake Mushroom Milanese
maitake mushroom, grana padano cheese, gruyere cheese, mozzarella cheese, semi-hard cheese, dairy, egg, tomato, caper, parsley

フレンチフライ　トリュフ＆チーズ 1,600
French Fries with Truffle & Cheese
potato, grana padano cheese, wheat, egg, soy, parsley, truffle oil

PASTA

★ 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円でサイズアップできます。
Additional 800 yen for Big Portion

★ 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。*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。

*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. *We kindly ask all guests to order at least one drink per person.

PREFIX COURSE

5,500

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

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

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

パン
Bread

AFTER DRINK

コーヒー / 紅茶
Coffee / Tea

MAIN

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

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

アボカドトースト 1,900
Avocado Toast
wheat, avocado, cream cheese, almond, hazelnut, sesame, coriander, lime, various spices

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　チミチュリソース 180g 4,900
Bavette Steak with Chimichurri Sauce
beef, potato, tomato, wheat, soy, gelatin, onion, garlic, coriander

★ 本日の黒毛和牛　サーロインのグリル 150g 7,800
Grilled Today's Wagyu Beef Sirloin Steak
wagyu beef, arugula, mustard

OUR PANCAKES

ベルコモオリジナルパンケーキ 2,000
THE BELCOMO ORIGINAL PANCAKE
wheat, egg, dairy, soy, maple honey syrup

*ご提供に20～30分お時間を頂戴いたします。
*Please allow 20–30 minutes for preparation.

– TOPPINGS –

エクストラバター / 生クリーム ALL 300
Extra Butter / Freshly Whipped Cream

バニラアイスクリーム
Ice Cream Vanilla