

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

APPETIZERS

Pan-seared Sea Bream Carpaccio with Sherry Vinaigrette 愛媛県産桜鯛のカルパッチョ シェリーヴィネグレット	2,400
Shimanto Beer Beef Carpaccio with Gremolata 四万十麦酒牛のカルパッチョ グレモラータ	2,400
Avocado and Broccoli Marinated in Basil アボカドとブロッコリーのバジルマリネ	1,800
Thinly Sliced Mushroom Salad シャンピニオンサラダ	1,800
Tender Chicken with Spicy Szechuan Sauce よだれ鶏 四川風ピリ辛ダレ	1,900
Grilled Romaine Lettuce with Vegan Caesar Dressing 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	2,100
TOKYO Burrata Cheese and Strawberry Caprese TOKYOブッラータと苺のカプレーゼ	2,900
Toyama Firefly Squid Ajillo 富山県産ホタルイカのアヒージョ	2,300
Asparagus Millanese アスパラガスのミラネーゼ	2,400

THE BELCOMO

MAIN DISHES

Assorted Grilled Seasonal Vegetables GOCHISOU-TABI 野菜のグリルミスト	2,900
Gai Yang - Thai Grilled Chicken - 骨付き鳥もも肉のガイヤーン	*400g 3,900
Grilled Kagoshima "Yagoro" Pork Shoulder Loin 鹿児島 やごろう豚 肩ロースのグリル	4,200
Grilled Australian Lamb with Basil Sauce オーストラリア産 ラムのグリル バジルソース	*200g 4,700
Bavette Steak with Chimichurri Sauce バベットステーキ チミチュリーソース	*200g 4,500 *300g 5,700 *400g 6,800
Grilled Akagi Wagyu Sirloin Steak 赤城和牛 サーロインのグリル	*200g 7,600 *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 クラシックボロネーゼ パッパルデッレ	2,400
Vegan Trapani-style Pesto with Brown Rice Fettuccine ヴィーガントラパネーゼ 玄米フィットチーネ	2,300

Bimei Pork White Ragù with Fava Beans and Pecorino Rigatoni 美明豚のラゲービアンコ 空豆とペコリーノ リガトーニ	2,600
--	--------------

Vongole Rosso Spaghettini with Kujukuri Clams 九十九里蛤のボンゴレロッソ スパゲッティーニ	2,600
--	--------------

Sea Urchin Cream Sauce Spaghettini 雲丹のクリームソース スパゲッティーニ	2,800
--	--------------

Green Curry Sauce with Tagliatelle 海老のグリーンカレーソース タリアテッレ	2,300
---	--------------

Beef Pho 牛骨フォー	2,100
--------------------------	--------------

DESSERTS

Amarin Strawberry Parfait 和銅いちご農園 あまりんパフェ	2,800
---	--------------

Basque Style Cheese Cake バスク風チーズケーキ	1,200
---	--------------

Strawberry Vacherin Glacé 苺のバシュラングラッセ	1,200
---	--------------

Fondant Cacao Cream Puff フォンダン カカオシュークリーム	1,200
---	--------------

Sake Lees and Amazon Cacao Vegan Gelato 酒粕とアマゾンカカオのヴィーガンジェラート	1,000
---	--------------

DRINK MENU

GLASS WINES

BUBBLE

Perrier Jouet Grand Brut	2,400
【 France / Chardonnay, Pinot Noir, Meunier 】	
ペリエ 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 Vino Blanco	1,500
【 Uruguay / Muskat Ottonel 】	1/2 ℓ . 5,800
ナッククール ヴィーノ ブランコ	Bottle 8,800
[ウルグアイ / ミスカ・オットネル]	

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

ROSE

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

WHITE

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

Domaine de Gourgazaud Chardonnay	1,500
【 France / Chardonnay 】	1/2 ℓ . 5,800
ドメーヌ・ド・グールガゾー シャルドネ フェット	Bottle 9,000
[フランス / シャルドネ]	

RED

Gnarly Head Pinot Noir	1,400
【 California / Pinot Noir 】	1/2 ℓ . 5,500
ナーリー・ヘッド・ピノ・ノワール	Bottle 7,500
[カリフォルニア / ピノ・ノワール]	

Terre e Borghi Barbera d’Asti	1,500
【 Italy / Barbera 】	1/2 ℓ . 5,800
テッレ・エ・ボルギ バルベーラ・ダスティ	Bottle 9,000
[イタリア / バルベーラ]	

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]	

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]	

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)	

RECOMMENDED COCKTAILS

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 Orange Juice	1,000
コールドプレス オレンジジュース	

Cold Pressed Pink Grapefruit Juice	1,000
コールドプレス ピンクグレープフルーツジュース	

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 Juice	900
ブラッドオレンジジュース	

Cranberry Juice	900
クランベリージュース	

Mango Juice	900
マンゴージュース	