

# THE BELCOMO

CAFE MENU  
10:30-17:00

## COFFEE & TEA

<b>Drip Coffee Single Origin</b> ( Free Refills for *Hot Only ) ドリップコーヒー シングルオリジン ( リフィルフリー *ホットのみ )	900
<b>Cafe Latte</b> カフェラテ	1,000
<b>Cafe au Lait</b> カフェオレ	1,000
<b>Earl Grey</b> アールグレイ	900
<b>Darjeeling</b> ダージリン	900
<b>Matcha Latte</b> 抹茶ラテ	1,000
<b>Oat Milk Latte</b> オーツミルクラテ	1,100
<b>BELCOMO's Original Herb Blend</b> ベルコモオリジナルハーブブレンド	1,000
<b>Chamomile</b> カモミール	1,000
<b>Rooibos Tea</b> ルイボスティー	900
<b>Mrs. Kei Tea / Uruoi ~Beauty Tea~</b> ミスィズ ケイティー / 潤い~ビューティーティー~	1,200
<b>Mrs. Kei Tea / Detox ~Ginger Hot Tea~</b> ミスィズ ケイティー / デトックス~ジンジャーホットティー~	1,200

## FOOD

<b>Awaji Wagyu Beef Bacon Cheese Burger</b> ベーコンチーズ淡路牛バーガー	2,800
<b>French Fries Truffle &amp; Cheese</b> フレンチフライ トリュフ & チーズ	1,200
<b>24 Month Aged Parma Prosciutto</b> パルマ産24ヶ月熟成プロシュート	1,600
<b>Caesar Salad</b> シーザーサラダ	2,200
<b>Today's Pasta</b> 本日のパスタ	2,400

## 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.)

<b>THE BELCOMO ORIGINAL PANCAKES</b> 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	1,900
--	-------

< TOPPINGS >

<b>Extra Butter</b> エクストラバター	+ 300
<b>Ice Cream ( Vanilla or Salted Caramel )</b> アイスクリーム ( バニラ or 塩キャラメル )	+ 300
<b>Fresh Whip Cream</b> 生クリーム	+ 300

## DESSERTS

<b>"Nagano Purple" Grape Parfait</b> 長野パープルのパフェ	2,800
<b>Basque Style Cheese Cake</b> バスク風チーズケーキ	1,200
<b>Pistachio Semifreddo</b> ピスタチオのセミフレッド	1,200
<b>Basil and Mint Gelato</b> バジルミントのジェラート	1,000

## NON-ALCOHOL

<b>Kombucha Organic Sparkling Tea</b> コンブチャ スパークリングティー	1,000
<b>Setouchi Japanese Citrus Squash</b> 瀬戸内 柚子スカッシュ	1,000
<b>Lemongrass Lemonade</b> レモングラスレモネード	1,000
<b>Coco Farm Grape Vinegar Squash</b> ココファームのぶどう酢スカッシュ	1,000

## SOFT DRINKS

<b>Coke / Coke Zero</b> コーラ / コーラ・ゼロ	900
<b>Ginger Ale Sweet / Dry</b> ジンジャエール 甘口 / 辛口	900
<b>Cold Pressed Orange Juice</b> コールドプレス / オレンジジュース	1,000
<b>Cold Pressed Pink Grapefruit Juice</b> コールドプレス / ピンクグレープフルーツジュース	1,000
<b>Blood Orange Juice</b> ブラッドオレンジジュース	900
<b>Cranberry Juice</b> クランベリージュース	900
<b>Mango Juice</b> マンゴージュース	900

## BEER

<b>TOKYO Craft / Pale Ale *Draft</b> TOKYO クラフト / ペールエール *ドラフト	1,200
<b>Suntory Premium Malts *Draft</b> サントリー ザ・プレミアム・モルツ *ドラフト	1,200
<b>Hoegaarden White</b> ヒューガルデン ホワイト	1,200
<b>Budweiser</b> バドワイザー	1,100

## CRAFT GIN TONIC

<b>Ibusuki Unbirthday Gin</b> 指宿アンバースデイ (日本 / 鹿児島)	1,300
<b>23rd Signature Gin</b> 23rd シグニチャー ジン (オーストラリア / レンマーク)	1,500
<b>KI NO BI</b> 季の美 (日本 / 京都)	1,500

## RECOMMENDED COCKTAILS

<b>Seasonal Fruit Bellini</b> 季節のフルーツベリーニ	1,400
<b>Sangria</b> サングリア	1,100
<b>Seasonal Fruit Sangria</b> 季節のフルーツサングリア	1,200
<b>Belcomo Sunset</b> ベルコモサンセット	1,800
<b>Tokyo Martini AOYAMA</b> 東京マティーニ AOYAMA	1,500
<b>Fresh Mint Mojito</b> フレッシュミントモヒート	1,500
<b>High Ball</b> ハイボール	1,100
<b>Lemon Sour</b> レモンサワー	1,100

## GLASS WINES

<b>SPARKLING</b> <b>Mandois Brut Origine</b> [ France / Chardonnay, Pinot Noir, Meunier ] マンドワブリュット オリジン [ フランス / シャルドネ, ピノ・ノワール, ピノ・ムニエ ]	2,000
<b>Casa Vittorino Spumante Brut</b> [ 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 ]	1,200



<b>NATURAL</b> <b>Weingut Soellner DE GOZNICHE</b> [ Italy / Pecorino ] ブリガータ・ヴェルデ・ラーメ アブルッツォ ペコリーノ D.O.P. [ イタリア / ペコリーノ ]	1,500
<b>Katsunuma Argano Clan</b> [ Yamanashi / Muscut Bailey A,Cabernet Sauvignon ] 勝沼醸造 アルガンノ クラン [ 山梨 / マスカットベリーA・カベルネソーヴィニヨン ]	1,600

### ORANGE

<b>Brigata Verde Rame Zibibbo Orange</b> [ Italy / Zibibbo ] ブリガータ・ヴェルデ・ラーメ ジビッポ オレンジ [ イタリア / ジビッポ ]	1,500
--	-------

### WHITE

<b>MG Estate Sauvignon Blanc</b> [ Chile / Sauvignon Blanc ] MGエステート ソーヴィニヨンブラン [ チリ / ソーヴィニヨンブラン ]	1,300
<b>MontGras DeVine Reserva Chardonnay</b> [ Chile/Chardonnay ] モントグラス クラシック デ ヴァイン レゼルヴァ シャルドネ [ チリ / シャルドネ ]	1,500

### RED

<b>Domaine de la Motte Pinot Noir I.G.P. Pays d'Oc</b> [ France / Pinot Noir ] ドメーヌ・ド・ラ・モット ピノ・ノワール I.G.P. ペイ・ドック [ フランス / ピノ・ノワール ]	1,400
<b>San Silvestro Piemonte D.O.C.</b> <b>Barbera Appassimento</b> [ Italy / Barbera ] サン・シルヴェストロ ピエモンテ バルベーラ アパッシメント [ イタリア / バルベーラ ]	1,500