

## DINNER MENU

### APPETIZERS

<b>Burrata Cheese and Strawberry Caprese</b> 須藤牧場ブラータチーズと苺のカプレーゼ	3,200
<b>B Red Sea Bream Carpaccio with Lemon Vinaigrette</b> 真鯛のカルパッチョ レモンヴィネグレット	2,300
<b>Chinese Chicken Salad</b> チャイニーズチキンサラダ	2,200
<b>Caesar Salad with Iberico Pork Bacon</b> イベリコ豚ベーコンのシーザーサラダ	2,500
<b>Thinly Sliced Mushroom Salad from Hasegawa Farm</b> 長谷川農園シャンピニオンサラダ	1,900
<b>Spicy Marinated Swordfish and Avocado</b> カジキマグロとアボカドのスパイシーマリネ	2,400
<b>B Kochi Wagyu Beef Carpaccio with Gremolata</b> 高知県産和牛のカルパッチョ グレモラータ	3,000

### HOT APPETIZER

<b>B Awaji Island Onion Gratin Soup</b> 淡路島オニオングラタンスープ	1,500
<b>Aged May Queen Potato Frits with Sakura Shrimp Sambal Sauce</b> 熟成メイクインのフリット 桜海老サンバルソース	1,900
<b>Fava Bean Hummus with Dukkah Spice</b> そら豆のフムス デュカスパイス	2,300
<b>Grilled Farmer's Choice of Vegetables</b> 産地直送野菜のグリル +800円	+800
<b>Whitebait and Green Bean Omelet</b> 静岡県産しらすとインゲンのオムレツ	2,500

# THE BELCOMO

### MAIN DISHES

<b>Bavette Steak and Chimichurri Sauce sided with Roasted Tomato</b> バベットステーキ チミチュリーソース	*180g 4,900
<b>Grilled Akagi Wagyu Sirloin Steak</b> 赤城和牛サーロインのグリル	*150g 7,800
<b>B 1lb Bavette Steak with French Fries</b> 1ポンド グリルステーキ 自家製TERIYAKIソース フライドポテト	9,800 *For 3-4 Guests
<b>Grilled Tasmanian Lamb with Moroccan Spices</b> タスマニア産ラムのグリル モロッカンスパイス	5,200
<b>B Grilled Bone-In Chicken with Isaan Sauce</b> 骨付き鶏のグリル イサーンソース	3,900
<b>Herb-Marinated Platinum Pork with Roasted Spring Onion</b> 白金豚のハーブマリネ 新玉葱のロースト	4,500
<b>Grilled Salmon with Bourguignon Butter Sauce</b> サーモンのグリル ブルギニョンバターソース	4,200

### B ...A long-loved classic from THE BELCOMO.

ベルコモで長年愛され続ける人気のお料理です。

### PASTA & NOODLE

<b>Whitebait and Spring Cabbage Aglio e Olio Spaghettini</b> しらすと春キャベツのアーリオオーリオ スパゲッティーニ	2,400
<b>B Classic Bolognese Chitarra</b> クラシックポロネーゼ キタッラ	2,500
<b>Daisen Chicken Ragout Pappardelle</b> 大山鶏のラグー パッパルデッレ	2,800
<b>B Sea Urchin Cream Sauce Spaghettini</b> 雲丹のクリームソース スパゲッティーニ	3,300
<b>Lobster Arrabbiata Rigatoni</b> オマール海老のアラビアータ リガトーニ	3,800
<b>Singapore Laksa -Spicy Noodles with Shrimp and Coconut-</b> 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-	2,400
<b>Beef Pho</b> 牛骨フォー	2,600

### DESSERTS

<b>Wado Farm Amarin Strawberry Parfait</b> 和銅農園 あまりん苺のパフェ	2,800
<b>B THE BELCOMO Strawberry Pie</b> ベルコモ ストロベリーパイ	1,700
<b>Basque Style Cheese Cake</b> バスク風チーズケーキ	1,400
<b>B Dekopon Citrus Vacherin Glacé</b> デコポンのバシュラングラッセ	1,600
<b>Sake Lees and Amazon Cacao Gelato</b> 酒粕とアマゾンカカオのジェラート	1,000

\*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。

\*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。

\*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.

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

\*Also, please feel free to inquire about detailed product information.

\*A 10% service charge will be applied to the pre-tax total.

## DRINK MENU

### GLASS WINES

#### BUBBLE

**Perrier Jouet Grand Brut** 2,600  
【 France / Chardonnay, Pinot Noir, Meunier 】 Bottle 20,000  
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 ]

**Casa Vittorino Spumante Brut** 1,500  
【 Italy / Glera 】 Bottle 10,000  
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 ]

#### ROSE

**Quinta de Linhares Vinho Verde Rosé** 1,800  
【 Portugal / Espadeiro 】 1/2 ℓ 7,200  
キンタ・デ・リニャーレス ヴィーニョ・ヴェルデ ロゼ  
[ ポルトガル / エスパデイロ ]

#### WHITE

**Suade Sauvignon Blanc Veneto IGT 2023** 1,400  
【 Italy / Sauvignon Blanc 】 1/2 ℓ 5,600  
スアデ IGT 2023  
[ イタリア / ソーヴィニヨンブラン ]

**Reh Kendermann Riesling** 1,600  
【 Germany / Riesling 】 1/2 ℓ 6,400  
レー・ケンダーマン・リースリング  
[ ドイツ / リースリング ]

**ITER Chardonnay** 2,000  
【 California / Chardonnay 】 1/2 ℓ 8,000  
イーター シャルドネ  
[ カリフォルニア / シャルドネ ]

#### RED

**Gnarly Head Pinot Noir** 1,500  
【 California / Pinot Noir 】 1/2 ℓ 6,000  
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 ]

**La Viarte Merlot Riserva** 1,700  
【 Italy / Merlot 】 1/2 ℓ 6,800  
ラ・ヴィアルテ メルロー リゼルヴァ  
[ イタリア / メルロー ]

**Chateau Nicot** 2,000  
【 France / Cabernet Sauvignon, Merlot 】 1/2 ℓ 8,000  
シャトー・ニコ  
[ フランス / カベルネソーヴィニヨン, メルロー ]

### RECOMMENDED COCKTAILS

**Boogie Woogie Thailand** 1,700  
ブギウギタイランド

**Berry Berry Bellini** 1,500  
赤い果実のスイートピー

**Romantic Lemon Sour** 1,300  
ロマンティックレモンサワー

**NAGISA Gin & Tonic** 1,400  
渚のジントニック

**Pink Lady - BELCOMO Tea Cosmo -** 1,800  
ピンクレディ

**Tokyo Martini** 1,500  
トーキョーマティーニ

### PREMIUM CRAFT BEER

**UCHU BREWING / Yamanashi** 2,200  
うちゅうブルーイング

**NOVORU BREWING Warau IPA / Miyazaki** 1,800  
ノボルブルーイング Warau IPA

### 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

**Corona Extra** 1,200  
コロナ・エキストラ

### WORLD HIGHBALL

**AOYAMA Highball** 1,300  
AOYAMAハイボール

**TAKETSURU Highball** 1,700  
竹鶴ハイボール

**YAMAZAKI Highball** 1,800  
山崎ハイボール

**Bowmore 12years Highball** 1,500  
ボウモア12年ハイボール

### NON-ALCOHOL

**Etranger** 1,600  
見知らぬ葡萄

**Amanatsu Citrus Soda** 1,300  
甘夏みかんスカッシュ

**Melon Tea Soda** 1,300  
メロンティーソーダ

**Non-Alcohol Red Wine** 1,400  
ワイン醸造用 葡萄ジュース

**IYOSHI Cola** 1,100  
伊良コーラ

**Cranberry Juice** 1,000  
クランベリージュース

**Mango Juice** 1,000  
マンゴージュース

**Mineral Water ( sparkling or still )** 750ml 1,400  
ミネラルウォーター ( スパークリング or スティル )

**Non-Alcohol Beer** 1,200  
ノンアルコールビール

### COFFEE & TEA

**Drip Coffee** 1,000  
ドリップコーヒー

**Nanzanen Matcha Oat Latte** 1,300  
【 matcha / oat milk / condensed milk 】  
南山園抹茶オーツラテ

**Cafe Latte** 1,100  
カフェラテ

**Earl Gray** 1,000  
アールグレイ

**Chamomile (\*Hot Only)** 1,100  
カモミール

**BELCOMO Original Herb Blend Tea (\*Hot Only)** 1,200  
ベルコモオリジナルハーブブレンドティー