

DINNER MENU

APPETIZERS

B Sudo Farm Burrata and Seasonal Fruits Caprese 須藤牧場ブラータチーズと季節のフルーツのカプレーゼ	3,000
Amberjack Carpaccio with Soy Ginger Vinaigrette カンパチのカルパッチョ ソイジンジャービネグレット	1,900
V Thinly Sliced Mushroom Salad シャンピニオンサラダ	1,700
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
B Kochi Wagyu Beef Carpaccio with Gremolata 高知県産和牛のカルパッチョ グレモラータ	2,600
V Greek-style Zucchini and Kale Salad ズッキーニとケールのギリシャ風サラダ	2,100
Tender Chicken with Spicy Szechuan Sauce よだれ鶏 四川風ピリ辛ダレ	1,800

HOT APPETIZER

Awaji Island Onion Gratin Soup 淡路島オニオングラタンスープ	1,400
B Asian Fried Chicken with Dabu-dabu Chili Sauce アジアンチキンフリット ダブダブチリソース	1,600
Asparagus Millanese アスパラガスのミラネーゼ	2,200
V Grilled Farmer's Choice of Vegetables 産地直送野菜のグリルミスト	2,800

V

...Vegan Food

動物性原材料を使用していないヴィーガンフードです。その他ご希望のお客様はスタッフにお尋ねください。

*It dose not include animal products.
Please ask our staff if you would like to order other vegan dishes.

THE
BELCOMO

MAIN DISHES

B 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 6,500
Grilled Akagi Wagyu Sirloin Steak 赤城和牛 サーロインのグリル	*200g 7,600 *300g 11,000
B Jerk Chicken with Chimichurri Cream Sauce ジャークチキン チミチュリクリームソース	3,700
Grilled Iberico Pork Shoulder Loin with Romesco Sauce イベリコ豚 肩ロースのグリル ロメスコソース	4,200
Grilled Australian Lamb, Moroccan Style オーストラリア産仔羊のグリル モロッコ風	4,700
Seabream Acqua Pazza 真鯛のアクアパッツァ	4,500

* 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.

PASTA & NOODLE

Pacific Saury and Kujo Green Onion Aglio Olio Spaghetтини 秋刀魚と九条葱のアーリオオーリオ スパゲッティーニ	1,900
B Classic Bolognese Chitarra クラシックボロネーゼ キタッラ	2,400
Duck Ragout and Mogami Shiitake Pappardelle 鴨のラグーと最上椎茸 パッパルデッレ	2,800
B Sea Urchin Cream Sauce Spaghetтини 雲丹のクリームソース スパゲッティーニ	3,000
Lobster Arrabbiata Rigatoni オマール海老のアラビアータ リガトーニ	3,600
V Trapani-style with Brown Rice Fettuccine トラパネーゼ 玄米フェットチーネ	2,300
Beef Pho 牛骨フォー	2,100
B Okuiyo Japanese Chestnut Mont Blanc Parfait 奥伊予和栗モンブランパフェ	2,700
B THE BELCOMO Crispy Apple Pie ベルコモ クリスピーアップルパイ	1,400
Basque Style Cheese Cake バスク風チーズケーキ	1,300
Strawberry Vacherin Glacé 苺のバシュラングラッセ	1,300
V Sake Lees and Amazon Cacao Gelato 酒粕とアマゾンカカオのジェラート	1,000

DRINK MENU

GLASS WINES

BUBBLE

Perrier Jouet Grand Brut 【 France / Chardonnay, Pinot Noir, Meunier 】 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]		2,400
	Bottle	20,000

Casa Vittorino Spumante Brut 【 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]		1,300
	Bottle	7,000

ORANGE

Domaines Paul Mas Orange 【 France / Grenache Blanc, Grenache Gris, Macabeo 】 ドメーヌ・ポール・マス オランジュ [フランス / グルナッシュブラン, グルナッシュグリ, マカベオ]	1/2 ℓ	1,300
	Bottle	5,000
		7,000

WHITE

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

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

F.vini et vita Riesling trocken 【 Germany / Riesling 】 エフ・ヴィニ・エト・ヴィタ リースリング トロッケン [ドイツ / リースリング]	1/2 ℓ	1,700
	Bottle	6,000
		11,000

RED

Gnarly Head Pinot Noir 【 California / Pinot Noir 】 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]	1/2 ℓ	1,400
	Bottle	5,500
		7,500

Apple Tree Flat Shiraz 【 Australia / Shiraz 】 アップル・ツリー・フラット シラーズ [オーストラリア / シラーズ]	1/2 ℓ	1,500
	Bottle	5,800
		9,000

Chateau Nicot 【 France / Cabernet Sauvignon, Merlot 】 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]	1/2 ℓ	1,600
	Bottle	6,000
		9,500

RECOMMENDED COCKTAILS



Boogie Woogie Thailand 【 lemongrass / galangal / coconut / lime / soda 】 ブギウギタイランド	1,700
---	--------------

Mango & Passion Fruit Mimosa マンゴーとパッションフルーツのミモザ	1,400
---	--------------

KI NO BI Gin & Tonic 季の美 ジントニック	1,500
---	--------------

Setouchi Lemon Sour 瀬戸内レモンサワー	1,100
---	--------------

Sangria 自家製サングリア	1,100
----------------------------	--------------

Tokyo Martini トーキョーマティーニ	1,500
------------------------------------	--------------

PREMIUM CRAFT BEER

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

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

BEER

TOKYO Craft / Pale Ale *Draft TOKYO クラフト / ペールエール *ドラフト	1,300
---	--------------

Suntory Premium Malts *Draft サントリー ザ・プレミアム・モルツ *ドラフト	1,300
--	--------------

Corona Extra コロナ・エキストラ	1,200
----------------------------------	--------------

WORLD HIGHBALL

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

YAMAZAKI Highball 山崎ハイボール	1,800
-------------------------------------	--------------

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

Glenmorangie Highball グレンモーレンジハイボール	1,400
---	--------------

NON-ALCOHOL



Etranger 【 chardonnay grape / truffle / elderflower tonic 】 見知らぬ葡萄	1,600
---	--------------

Kyoho Grape and Red Shiso Squash 巨峰と赤紫蘇のスカッシュ	1,200
---	--------------

Pear Jasmine Blossom 洋梨ジャスミンブロッサム	1,100
---	--------------

IYOSHI Cola 伊良コーラ	1,000
-----------------------------	--------------

Wakayama Mandarin Orange Juice 和歌山 温州みかんジュース	1,100
--	--------------

Cranberry Juice クランベリージュース	900
--------------------------------------	------------

Mango Juice マンゴージュース	900
--------------------------------	------------

Mineral Water (sparkling or still) ミネラルウォーター (スパークリング or スティル)	1,200
--	--------------

Non-Alcohol Beer ノンアルコール ビール	1,000
--	--------------

COFFEE & TEA

Drip Coffee ドリップコーヒー	900
--------------------------------	------------

Nanzanen Matcha Oat Latte with Salted Mousse 【 matcha / oat milk / fresh cream / condensed milk / salt 】 南山園抹茶 ソルトムース オーツラテ	1,200
--	--------------

Espresso Elderflower Tonic エスプレッソ エルダーフラワートニック	1,200
--	--------------

Cafe Latte カフェラテ	1,000
----------------------------	--------------

Earl Gray アールグレイ	900
----------------------------	------------

Chamomile (* Hot Only) カモミール	1,000
---	--------------

BELCOMO Original Herb Blend (* Hot Only) ベルコモオリジナルブレンド	1,000
---	--------------