

THE BELCOMO

APPETIZERS

Cherry Salmon Carpaccio with Watercress 函館産 桜鱒のカルパッチョとクレソン	1,900
Beef Heart Carpaccio with Salsa Verde 牛ハツのカルパッチョ サルサヴェルデ	1,600
Avocado and Broccoli Marinated in Basil アボカドとブロッコリーのバジルマリネ	1,700
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	1,700
Ethnic Salad with Shrimp and Lemongrass 海老とレモングラスのエスニックサラダ	2,200
TOKYO Burrata Cheese and Strawberry Caprese TOKYOブルラータチーズ 苺とトマトのカプレーゼ	2,700
Grilled Octopus in Galician Style 真蛸のグリル ガリシア風	2,100
Soft-Shell Crab Fritters *4pc ソフトシェルクラブのフリット *4pc	1,800
Asparagus Millanese アスパラガスのミラネーゼ	1,900
Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ	1,400

御馳走旅 GOCHISOU-TABI

私たちのシェフが全国の素晴らしい生産者様を巡り
そこで出会った食材を使用したメニュー開発を行っているプロジェクトが「御馳走旅」です。
こだわりの詰まったお料理をぜひお楽しみください。

Our Plan-Do-See chefs visit wonderful producers across the country.
“Gochisou-tabi” is a project that develops menus
using ingredients found there.
Please enjoy our special dishes with the finest ingredients.



pds_cuisine

MAIN DISHES

SPECIALITIES

Today's Fish Aqua Pazza 本日鮮魚のアクアパッツァ	4,800
+Risotto ㄨリゾット ※アクアパッツァのスープでリゾットを御用意いたします	+800

GRILL

Assorted Grilled Seasonal Vegetables GOCHISOU-TABI 野菜のグリルミスト	2,800
Gai Yang - Thai Grilled Chicken - *400g 骨付き鳥もも肉のガイヤーン	3,800
Grilled Ezo Deer with a Madeira Wine Sauce 白糠町 蝦夷鹿のグリル	4,500
Bavette Steak with Chimichurri Sauce *200g	3,700
*300g	5,300
*400g	6,200
Grilled Akagi Wagyu Beef Round Steak *200g	5,200
*300g	7,200
*400g	9,200
Grilled Wagyu Fillet (Tender Loin) *150g	11,000
*200g	14,000

ON THE SIDE

※メインディッシュと一緒に持ち帰ります。

French Fries フレンチフライ	700
Mashed Potatoes マッシュポテト	700
Deep Fried Onion Rings オニオンリング	800

...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.

PASTA & NOODLE

Snow Crab Olla -Spanish Rice Pot- ズワイ蟹のオジャ	4,200
Beef Bolognese with Eggplant Pappardelle 特選牛ボロネーゼ ふわとろ茄子 パッパルデッレ	2,400
NOTO TAKA farm Seasonal Vegetable Tomato Sauce Spaghettini NOTO高農園 旬野菜のスモークトマトソース スパゲッティニ	2,300
Fava Beans and Pecorino Cheese Linguine そら豆とペコリーノチーズ リングイネ	2,300
Sea Urchin Cream Sauce Spaghettini 雲丹のクリームソース スパゲッティニ	2,800
Chicken Pho with Beef Stock 牛骨フォー	2,100

DESSERTS

Amarin Strawberry Parfait あまりん苺のパフェ	2,600
Basque Style Cheese Cake バスク風チーズケーキ	1,100
Strawberry Vacherin Glacé 苺のバシュラングラッセ	1,100
Amazon Cacao Cream Puff アマゾンカカオのシュークリーム	1,100
Key Lime Pie キーライムパイ	1,200
Basil and Mint Gelato バジルとミントのジェラート	1,000



Scan this QR code to see food ingredients.

*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.

*食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください *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

DRINK MENU

GLASS WINES

BUBBLE

Mandois Brut Origine 2,000
【 France / Chardonnay, Pinot Noir, Meunier 】
Mandowブリュット オリジン
Bottle 15,000
[フランス / シャルドネ, ピノ・ノワール, ピノ・ムニエ]

Casa Vittorino Spumante Brut (Italy / Glera) 1,200
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

Weingut Soellner DE GOZNICHE 1,500
【 Austria / Müller-Thurgau, Riesling, Muskateller 】
ヴァイングートスルーナー デ ゴズニチェ 2022
1/2 ℓ. 5,800
Bottle 8,800
[オーストリア / ミュラートゥルガウ, リースリング, ムスカテラー]

Katsunuma Argano Clan 1,600
【 Yamanashi / Muscut Bailey A, Cabernet Sauvignon 】
勝沼醸造 アルガーノ クラン
1/2 ℓ. 6,000
Bottle 9,500
[山梨 / マスカットベリーA・カベルネソーヴィニヨン]

ORANGE

Bodega Cerro Chapeu Folklore Naranja 1,500
【 Uruguay / Trebbiano, Petit Manseng 】
ボデガ・セロ・チャペウ フロクローレ ナランハ
1/2 ℓ. 5,800
Bottle 9,000
[ウルグアイ / トレッピーアーノ・プティマンサン]

WHITE

La Vigne Ronde Sauvignon blanc 2020 1,300
【 France / Sauvignon blanc 】
ラヴィーニュ ロンド 2020
1/2 ℓ. 5,000
Bottle 7,000
[フランス / ソーヴィニヨンブラン]

NUT HOUSE Chardonnay 2020 1,500
【 Australia / Chardonnay 】
ナットハウス シャルドネ 2020
1/2 ℓ. 5,800
Bottle 9,000
[オーストラリア / シャルドネ]

RED

Domaine de la Motte Pinot Noir I.G.P. Pays d'Oc 1,400
【 Languedoc / 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
1/2 ℓ. 5,500
Bottle 7,500
[フランス / ピノ・ノワール]

San Silvestro Piemonte D.O.C. Barbera Appassimento 1,500
【 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
1/2 ℓ. 5,800
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]

Pieropan Soave Classico la Rocca 2021 14,000
【 Italy / Arganegga 】
ピエロパン・ソアーヴェ・クラシコ・ラ・ロッカ 2021
[イタリア / ガルガネッガ]

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]

Alta Mora Etna Rosso 2019 8,000
【 Italy / Nerello Mascalese 】
アルタ・モーラ エтна・ロッソ 2019
[イタリア / ネレロ・マスカレーゼ]

Stel+Mar 9,000
【 America / Cabernet Sauvignon 】
ステルマー・カベルネソーヴィニヨン
[アメリカ / カベルネ・ソーヴィニヨン]

BEER

TOKYO Craft / Pale Ale *Draft 1,100
TOKYO クラフト / ペールエール *ドラフト

Suntory Premium Malts *Draft 1,100
サントリー ザ・プレミアム・モルツ *ドラフト

BLUE MOON / White Ale 1,200
ブルームーン / ホワイトエール

Budweiser 1,000
バドワイザー

Non-Alcohol Beer 900
ノンアルコールビール

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 Martini 1,800
ストロベリーマティーニ

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

CRAFT GIN TONIC

Ibusuki Unbirthday Gin 1,300
指宿アンバースデイ (日本 / 宮ヶ浜蒸溜所)

Kinobi 1,500
季の美 (日本 / 京都)

ROSSI Selected Gin 1,600~
ROSSI セレクトジン

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 / 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

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

Guava Juice 900
グアバジュース

Coke / Coke Zero 900
コーラ / コーラ・ゼロ