

DINNER MENU

APPETIZERS

<div>Sudo Farm Burrata and Seasonal Fruits Caprese</div> <div>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</div>	3,000
<div><div>B</div>Red Sea Bream Carpaccio with Hassaku Citrus and Amela Tomatoes</div> <div>真鯛のカルパッチョ　八朔とアメーラトマト</div>	1,900
<div>Caesar Salad with Iberico Pork Bacon</div> <div>イベリコ豚ベーコンのシーザーサラダ</div>	2,400
<div><div>V</div>Thinly Sliced Mushroom Salad</div> <div>シャンピニオンサラダ</div>	1,700
<div>Spicy Marinated Tuna and Avocado</div> <div>マグロとアボカドのスパイシーマリネ</div>	2,200
<div><div>B</div>Kochi Wagyu Beef Carpaccio with Gremolata</div> <div>高知県産和牛のカルパッチョ　グレモラータ</div>	2,600
<div><div>V</div>Greek-style Zucchini and Kale Salad</div> <div>ズッキーニとケールのギリシャ風サラダ</div>	2,100

HOT APPETIZER

<div>Awaji Island Onion Gratin Soup</div> <div>淡路島オニオングラタンスープ</div>	1,400
<div><div>B</div>Frittered Scallops with Sakura Shrimp Sambal Sauce</div> <div>帆立のフリット　桜海老サンバルソース</div>	2,600
<div>Shirako Omelette with Brown Butter Sauce</div> <div>白子のオムレツ　焦がしバターソース</div>	2,800
<div><div>V</div>Grilled Farmer's Choice of Vegetables</div> <div>産地直送野菜のグリルミスト</div>	2,400

THE BELCOMO

MAIN DISHES

<div>Bavette Steak with Chimichurri Sauce</div> <div>バベットステーキ　チミチュリーソース</div>	<div>*200g4,500</div> <div>*300g6,500</div>
<div><div>B</div>Grilled Akagi Wagyu Sirloin Steak</div> <div>赤城和牛　サーロインのグリル</div>	<div>*200g7,600</div> <div>*300g11,000</div>
<div>Grilled Bone-In Chicken with Isaan Sauce</div> <div>骨付き鶏のグリル　イサーンソース</div>	3,800
<div><div>B</div>Herb Marinated Iberico Pork with White Beans Stewed in Tomato</div> <div>イベリコ豚のハーブマリネ　白インゲンのトマト煮込み</div>	4,200
<div>Kyotango Venison Shoulder Loin with Madeira Sauce</div> <div>京丹後鹿肩ロース　マディラソース</div>	5,200
<div>Red Snapper Acqua Pazza</div> <div>金目鯛のアクアパッツァ</div>	4,500

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。

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 does not include animal products.

Please ask our staff if you would like to order other vegan dishes.

PASTA & NOODLE

<div>Snow Crab and Shogoin Turnip Aglio e Olio Spaghettini</div> <div>ズワイガニと聖護院蕪のアーリオオーリオ　スパゲッティーニ</div>	2,500
<div><div>B</div>Classic Bolognese Chitarra</div> <div>クラシックボロネーゼ　キタッラ</div>	2,400
<div>Duck Ragout and Mogami Shiitake Pappardelle</div> <div>鴨のラグーと最上椎茸　パッパルデッレ</div>	2,800
<div><div>B</div>Sea Urchin Cream Sauce Spaghettini</div> <div>雲丹のクリームソース　スパゲッティーニ</div>	3,100
<div>Lobster Arrabbiata Rigatoni</div> <div>オマール海老のアラビアータ　リガトーニ</div>	3,600
<div><div>V</div>Trapani-style with Brown Rice Fettuccine</div> <div>トラパネーゼ　玄米フェットチーネ</div>	2,300
<div>Beef Pho</div> <div>牛骨フォー</div>	2,100

DESSERTS

<div><div>B</div>Wado Farm Amarin Strawberry Parfait</div> <div>和銅農園　あまりん苺のパフェ</div>	2,800
<div><div>B</div>THE BELCOMO Strawberry Pie</div> <div>ベルコモ　ストロベリーパイ</div>	1,600
<div>Basque Style Cheese Cake</div> <div>バスク風チーズケーキ</div>	1,300
<div>Dekopon Citrus Vacherin Glacé</div> <div>デコポンのバシュラングラッセ</div>	1,400
<div><div>V</div>Sake Lees and Amazon Cacao Gelato</div> <div>酒粕とアマゾンカカオのジェラート</div>	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 【 France / Chardonnay, Pinot Noir, Meunier 】	2,400
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 ]	Bottle 20,000

Casa Vittorino Spumante Brut 【 Italy / Glera 】	1,300
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 ]	Bottle 7,000

ORANGE

Domaines Paul Mas Orange	1,300
【 France / Grenache Blanc, Grenache Gris, Macabeo 】	1/2 ℓ 5,000
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 ]	Bottle 7,000

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 [ チリ / ソーヴィニヨンブラン ]	Bottle 7,000

F.vini et vita Riesling trocken	1,500
【 Germany / Riesling 】	1/2 ℓ 5,800
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 ]	Bottle 9,000

Domaine de Gourgazaud Chardonnay	1,700
【 France / Chardonnay 】	1/2 ℓ 6,000
ドメーヌ・ド・グールガゾー シャルドネ フェット [ フランス / シャルドネ ]	Bottle 11,000

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 [ カリフォルニア / ピノ・ノワール ]	Bottle 7,500

Apple Tree Flat Shiraz	1,500
【 Australia / Shiraz 】	1/2 ℓ 5,800
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 ]	Bottle 9,000

Chateau Nicot	1,700
【 France / Cabernet Sauvignon, Merlot 】	1/2 ℓ 6,000
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 ]	Bottle 11,000

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ビー	

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	

Basil and Kiwi Squash	1,200
バジルとキウイのスカッシュ	

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

IYOSHI Cola	1,000
伊良コーラ	

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

Cranberry Juice	900
クランベリージュース	

Mango Juice	900
マンゴージュース	

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

Non-Alcohol Beer	1,000
ノンアルコールビール	

COFFEE & TEA

Drip Coffee	900
ドリップコーヒー	

Nanzanen Matcha Oat Latte	1,200
【 matcha / oat milk / condensed milk 】	
南山園抹茶オーツラテ	

Cafe Latte	1,000
カフェラテ	

Earl Gray	900
アールグレイ	

Chamomile (*Hot Only )	1,000
カモミール	

BELCOMO Original Herb Blend Tea (*Hot Only )	1,000
ベルコモオリジナルハーブブレンドティー	