

WEEKDAY LUNCH MENU 11:00-15:00

All lunches are served with Minestrone and a drink served after the meal

全てのセットランチに
ミネストローネスープと食後のドリンクが付きます

AFTER DRINK

Coffee / Tea

コーヒー / 紅茶

SALAD LUNCH
with soup + bread

Caesar Salad シーザーサラダ	2,200
THE BELCOMO Buddha Bowl ベルコモ ブッダボウル	2,500
ケール / アボカド / 人参ラペ / 紫キャベツラペ / きな粉豆腐 / ファロ・カリフラワーライス キヌアとビーツマリネ / ヤングコーン / アルファルファ / インゲン / スナッPEndウ / ヘーゼルナッツ	

PASTA LUNCH
with soup + bread

Classic Bolognese Chitarra クラシックボロネーゼ キタッラ	2,400
Pacific Saury and Mogami Shitake Aglio Olio Spaghettoni with Yuzu 秋刀魚と最上椎茸のアーリオ・オーリオ スパゲッティーニ	2,300
Shrimp and Tomato Cream Sauce Tagliatelle 海老のトマトクリームソース タリアテッレ	2,700

BIG PORTION

Size-up available with an additional 600 yen

+600円でサイズアップできます。

MAIN LUNCH
with soup + bread

Roasted Cutlassfish with Tapenade Sauce 太刀魚のロースト タプナードソース	2,700
Grilled Daisen Chicken with Ratatouille and Salsa Verde 大山鶏のグリル ラタトゥーユ サルサヴェルデ	2,600
Bavette Steak with Chimichurri Sauce バベットステーキ チミチュリーソース	4,200

THE BELCOMO

PREFIX COURSE
4,500

APPETIZER

Marinated Salmon with Arugula and Fig Salad
サーモンのマリネ セルパチコといちじくのサラダ

PASTA CHOICE

Classic Bolognese Chitarra
クラシックボロネーゼ キタッラ

Pacific Saury and Mogami Shitake Aglio Olio Spaghettoni with Yuzu
秋刀魚と最上椎茸のアーリオ・オーリオ スパゲッティーニ

Shrimp and Tomato Cream Sauce Tagliatelle *+600
海老のトマトクリームソース タリアテッレ *+600円

MAIN CHOICE

Roasted Cutlassfish with Tapenade Sauce
太刀魚のロースト タプナードソース

Grilled Daisen Chicken with Ratatouille and Salsa Verde
大山鶏のグリル ラタトゥーユ サルサヴェルデ

Bavette Steak with Chimichurri Sauce *+1,000
バベットステーキ チミチュリソース *+1,000円

DESSERT

Ricotta Cheese Gelato with Fruit Macedonia
松崎牧場リコッタジェラートとマチェドニア

Basque Style Cheese Cake *+500
バスク風チーズケーキ *+500円

BREAD

パン

COFFEE / TEA

コーヒー / 紅茶

SPECIALITY LUNCH
with soup

Awaji Wagyu Beef Burger with Bacon and Cheese ベーコンチーズ淡路牛バーガー	2,800
---	-------

Singapore Laksa - Spicy Noodles with Shrimp and Coconut - 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-	2,100
--	-------

Thai Massaman Curry with Jasmine Rice マッサマンカレー ジャスミンライス	2,300
--	-------

BIG PORTION

Additional 600 yen for Big Portion for Laksa / Curry

+600円でサイズアップできます。

PANCAKES

THE BELCOMO Original Pancake ベルコモオリジナルパンケーキ	1,900
*ご提供に20〜30分お時間を頂戴いたします。 *Please allow 20-30 minutes for preparation.	

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

DESSERTS

B Shine Muscat Parfait シャインマスカットのパフェ	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
Fig Vacherin Glacé いちじくのパシュラングラッセ	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

* 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.

DRINK MENU

NON-ALCOHOL

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
Wakayama Mandarin Orange Juice 和歌山 温州みかんジュース	1,000
Ginger Ale (Sweet / Dry) ジンジャーエール甘口 / 辛口	900
Coke / Coke Zero コーラ / コーラ・ゼロ	900
Blood Orange Juice ブラッドオレンジジュース	900
Cranberry Juice クランベリージュース	900
Mango Juice マンゴージュース	900
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

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
			5,000
	Bottle		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
			5,000
	Bottle		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
			5,800
	Bottle		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]			1,700
	1/2 ℓ		6,000
	Bottle		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
			5,500
	Bottle		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
			5,800
	Bottle		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]			1,600
	1/2 ℓ		6,000
	Bottle		9,500

RECOMMENDED COCKTAILS

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

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
Brew Dog Punk IPA ブリュードッグ パンクIPA	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