WEEKDAY LUNCH MENU 11:00-15:00

All lunches are served with Chilled Corn Soup and a drink served after the meal.

全てのセットランチに
とうもろこしの冷製スープ、食後のドリンクが付きます

AFTER DRINK

Coffee / Tea

コーヒー / 紅茶

Cafe au Lait +150

カフェオレ +150円

SALAD LUNCH

with soup + bread

Caesar Salad 2,200
シーザーサラダ

THE BELCOMO Buddha Bowl 2,500

ベルコモ ブッダボウル

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 / スナップエンドウ / ヘーゼルナッツ

PASTA LUNCH

with soup + bread

Classic Bolognese Chitarra 2,400
クラシックボロネーゼ キタッラ

Pacific Saury and Sweet Tomatoes Aglio Olio Spaghettini 2,300
秋刀魚とフルーツトマトのアリーオーリオ スパゲッティニー

Shrimp and Tomato Cream Sauce Tagliatelle 2,700
海老のトマトクリームソース タリアテッレ

BIG PORTION +600
Additional 600 yen for Big Portion
+600円でサイズアップできます。

MAIN LUNCH

with soup + bread

Roasted Cutlassfish with Tapenade Sauce 2,700
太刀魚のロースト タブナードソース

Grilled Daisen Chicken with Ratatouille and Salsa Verde 2,600
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 4,200
バベットステーキ チミチュリーソース

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 Sweet Tomatoes Aglio Olio Spaghettini

秋刀魚とフルーツトマトのアリーオーリオ スパゲッティニー

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 タブナードソース

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 チミチュリーソース *+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

SPECIALITIES LUNCH

with soup

Awaji Wagyu Beef Bacon Cheese Burger 2,800

ベーコンチーズ淡路牛バーガー

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

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-

Thai Massaman Curry with Jasmine Rice 2,300

マッサマンカレー ジャスミンライス

BIG PORTION +600

Additional 600 yen for Big Portion

+600円でサイズアップできます。

PANCAKES

THE BELCOMO Original Pancake 1,900

ベルコモオリジナルパンケーキ

*ご提供に20~30分お時間を頂戴いたします。

< TOPPINGS >

Extra Butter / Fresh Whipped Cream ALL 300

エクストラバター / 生クリーム

Ice Cream (Vanilla or Salted Caramel)

アイスクリーム (バニラ or 塩キャラメル)

DESSERTS

Shine Muscat Parfait 2,900
シャインマスカットのパフェ

THE BELCOMO Crispy Apple Pie 1,400

ベルコモ クリスピーアップルパイ

Basque Style Cheese Cake 1,300

バスク風チーズケーキ

Fig Vacherin Glacé 1,300

いちじくのバシュラングラッセ

Sake Lees and Amazon Cacao Vegan Gelato 1,000

酒粕とアマゾンカカオのヴィーガンジェラート

*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, グルナッシュグリー, マカベオ]	1,300
	1/2 ℓ 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]	1,300
	1/2 ℓ 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]	1,500
	1/2 ℓ 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]	1,400
	1/2 ℓ 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]	1,500
	1/2 ℓ 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オン, 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