

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

B Caesar Salad with Iberico Pork Bacon 2,400
イベリコ豚ベーコンのシーザーサラダ

THE BELCOMO Buddha Bowl 2,500
ベルコモ ブッダボウル
ケール / アボカド / 人参ラベ / 紫キャベツラベ / 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

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

Spanish Mackerel and Semi-Dried Tomato 2,300
Puttanesca Spaghettini
鱈とセミドライトマトのブッタネスカ スパゲティーニ

B 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
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

Sautéed Sea Bass with Sicilian Marinade 2,700
and Tomato-Stewed White Beans
鱈のソテー シシリアンマリナード 白インゲンのトマト煮込み

Grilled Waton Mochibuta Pork with Sage Butter Sauce 2,600
and Truffle Mashed Potatoes
和豚もちふたのグリル セージバターソース トリュフマッシュポテト

B 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

Yellowtail Carpaccio with Shogoin Turnip and Yuzu
鰯のカルパッチョ 聖護院蕪と柚子

PASTA CHOICE

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

Spanish Mackerel and Semi-Dried Tomato
Puttanesca Spaghettini

鱈とセミドライトマトのブッタネスカ スパゲティーニ

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

Sautéed Sea Bass with Sicilian Marinade
and Tomato-Stewed White Beans

鱈のソテー シシリアンマリナード 白インゲンのトマト煮込み

Grilled Waton Mochibuta Pork with Sage Butter Sauce
and Truffle Mashed Potatoes

和豚もちふたのグリル セージバターソース トリュフマッシュポテト

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

Pear Belle Hélène
洋梨のベル・エレーヌ

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 2,800
ベーコンチーズ淡路牛バーガー

Singapore Laksa 2,100
- 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-

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 for Laksa / Curry
+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。
*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

Ice Cream (Vanilla or Salted Caramel)
アイスクリーム (バニラ or 塩キャラメル) ALL 300

DESSERTS

B Okuiyo Japanese Chestnut Mont Blanc Parfait 2,700
奥伊予和栗モンブランパフェ

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

Strawberry Vacherin Glacé 1,300
苺のバシュラングラッセ

V Sake Lees and Amazon Cacao Gelato 1,000
酒粕とアマゾンカカオのジェラート

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。

*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

Basil and Kiwi Squash バジルとキウイのスカッシュ	1,200
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 【 matcha / oat milk / condensed milk 】 南山園抹茶オーツラテ	1,200
Cafe Latte カフェラテ	1,000
Earl Gray アール 그레이	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
	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

Berry Berry Bellini 赤い果実のスイートピー	1,500
Romantic Lemon Sour ロマンティックレモンサワー	1,300
NAGISA Gin & Tonic 渚のジントニック	1,400
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
TAKETSURU Highball 竹鶴ハイボール	1,700
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