

WEEKDAY LUNCH MENU 11:00-15:00

SALAD LUNCH

Chilled Corn Soup with Jalapeño Cream
+ Choice Salad + Bread

とうもろこしの冷製スープ ハラペーニョクリーム + サラダ + パン

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 / 人参うべ / 紫キャベツうべ / 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 / スナッブエンドウ / ヘーゼルナッツ

PASTA LUNCH

Chilled Corn Soup with Jalapeño Cream
+ Choice Pasta + Bread

とうもろこしの冷製スープ ハラペーニョクリーム + パスタ + パン

Classic Bolognese Tagliatelle 2,400
クラシックボロネーゼ タリアテッレ

Octopus Arrabbiata Chitarra 2,500
蛸のアラビアータ キタッラ

Cream Sauce Spaghettini with Salmon and Arugula 2,700
サーモンとルッコラのクリームソース スパゲッティーニ

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

SPECIALITIES LUNCH

Chilled Corn Soup with Jalapeño Cream
+ Choice Speciality+ Bread

とうもろこしの冷製スープ ハラペーニョクリーム + メイン

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 2,200
マッサマンカレー
* Fried Egg +100
*ご注文のお客様は目玉焼きを+100円でトッピングいただけます。

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

THE BELCOMO

PREFIX COURSE 4,900

APPETIZER

Amberjack Carpaccio with Orange Vinaigrette
カンパチのカルパッチョ オレンジヴィネグレット

PASTA CHOICE

Classic Bolognese Tagliatelle
クラシックボロネーゼ タリアテッレ

Octopus Arrabbiata Chitarra
蛸のアラビアータ キタッラ

Cream Sauce Spaghettini with Salmon and Arugula *+600
サーモンとルッコラのクリームソース スパゲッティーニ *+600円

MAIN CHOICE

Sautéed Sea Bass with Salmoriglio Sauce
スズキのソテー サルモリッリオ

Grilled Ibaraki Bimei Pork with Fried Zucchini
茨城県産美明豚のグリル ズッキーニフリット

Bavette Steak with Chimichurri Sauce *+800
バベットステーキ チミチュリソース *+800 円

DESSERT

White Peach Compote with Blancmange
白桃のコンポート ブラン・マンジェ

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

BREAD

パン

AFTER DRINK

全てのLUNCHに食後のドリンクがついております。

Coffee / Tea
コーヒー / 紅茶

Cafe au Lait +150
カフェオレ +150円

MAIN LUNCH

Chilled Corn Soup with Jalapeño Cream
+ Choice Main + Bread

とうもろこしの冷製スープ ハラペーニョクリーム + メイン + パン

Sautéed Sea Bass with Salmoriglio Sauce 2,600
スズキのソテー サルモリッリオ

Grilled Ibaraki Bimei Pork with Fried Zucchini 2,700
茨城県産美明豚のグリル ズッキーニフリット

Bavette Steak with Chimichurri Sauce 4,200
バベットステーキ チミチュリーソース

BURGER LUNCH

Awaji Wagyu Beef Bacon Cheese Burger 2,800

ベーコンチーズ淡路牛バーガー

* Additional 400 yen for Soup

*+400円でスープをお付けできます

DESSERTS

THE BELCOMO Crispy Apple Pie 1,400
ベルコモ クリスピーアップルパイ

ザクザクと香ばしいパイ生地に、とろけるカスタードと冷たいバニラアイス。
甘く煮詰めたりんごのフィリングの、上質な新感覚アップルパイをお楽しみください。

Miyazaki Mango Parfait 2,900
宮崎マンゴーのパフェ

Basque Style Cheese Cake 1,300
バスク風チーズケーキ

Golden Pineapple Vacherin Glacé 1,200
ゴールドデンパイン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

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)

* 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。* 上記の税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。
*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.

DRINK MENU			
GLASS WINES			
BUBBLE			
Perrier Jouet Grand Brut		2,400	
【 France / Chardonnay, Pinot Noir, Meunier 】	Bottle	20,000	
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]			
Casa Vittorino Spumante Brut		1,300	
【 Italy / Glera 】	Bottle	7,000	
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]			
NATURAL			
Nakcool Vino Blanco		1,500	
【 Uruguay / Muskat Ottonel 】	1/2 ℓ	5,800	
ナッククール ヴィーノ ブランコ	Bottle	8,800	
[ウルグアイ / ミスカ・オットネル]			
Les Vignerons d’Estezargues Carambouille		1,600	
【 France / Grenache 】	1/2 ℓ	6,000	
レ・ヴィニユロン・デステザルグ カランブイユ	Bottle	9,500	
[フランス / グルナッシュ]			
ROSE			
Le Rose par Paul Mas		1,500	
【 France / Grenache Gris 】	1/2 ℓ	5,800	
ドメーヌ ポール マス	Bottle	9,000	
[フランス / グルナッシュグリ]			
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	Bottle	7,000	
[チリ / ソーヴィニヨンブラン]			
Domaine de Gourgazaud Chardonnay		1,500	
【 France / Chardonnay 】	1/2 ℓ	5,800	
ドメーヌ・ド・グールガゾー シャルドネ フュット	Bottle	9,000	
[フランス / シャルドネ]			
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	Bottle	7,500	
[カリフォルニア / ピノ・ノワール]			
Chateau Nicot		1,600	
【 France / Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 30% 】	1/2 ℓ	6,000	
シャトー・ニコ	Bottle	9,500	
[フランス / カベルネソーヴィニヨン 70%, メルロー 30%]			

RECOMMENDED COCKTAILS	
Mango × Passion Fruit Mimosa	1,400
マンゴー × パッションフルーツ ミモザ	
KI NO BI Gin & Tonic	1,500
季の美 ジントニック	
Setouchi Lemon Sour	1,100
瀬戸内レモンサワー	
Sangria	1,100
サングリア	
Tokyo Martini	1,500
トーキョーマティーニ	

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	
Brew Dog Punk IPA	1,300
ブリュードッグ パンクIPA	
Corona Extra	1,200
コロナ・エキストラ	
Non-Alcohol Beer	1,000
ノンアルコール ビール	

WORLD HIGHBALL	
AOYAMA Highball	1,300
AOYAMAハイボール	
YAMAZAKI Highball	1,800
山崎ハイボール	
Buffalo Trace Highball	1,500
バッファロートレースハイボール	
Glenmorangie Highball	1,400
グレンモーレンジハイボール	

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	
Yuzu Citrus Squash	1,000
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 Orange Juice	1,000
コールドプレス オレンジジュース	
Ginger Ale (Sweet / Dry)	900
ジンジャーエール甘口 / 辛口	
Coke / Coke Zero	900
コーラ / コーラ・ゼロ	
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	
Mango Juice	900
マンゴージュース	

COFFEE & TEA	
Nanzanen Matcha Oat Latte with Salted Mousse	1,200
南山園抹茶 ソルトムース オーツラテ	
Espresso Elderflower Tonic	1,200
エスプレッソ エルダーフラワートニック	
Drip Coffee (Free Refill *Hot Only)	900
ドリップコーヒー (リフィルフリー *ホットのみ)	
Café au Lait	1,000
カフェ・オ・レ	
Cafe Latte	1,000
カフェラテ	
Earl Gray	900
アール 그레이	
Chamomile (*Hot Only)	1,000
カモミール	
BELCOMO Original Herb Blend (*Hot Only)	1,000
ベルコモオリジナルブレンド	