

## WEEKDAY LUNCH MENU 11:00-15:00

### SALAD LUNCH

#### Today's Soup + Choice Salad + Bread

本日のスープ + サラダ + パン

**Caesar Salad** 2,200  
シーザーサラダ

**Ethnic Noodle Salad with Shrimp and Lemongrass** 2,300  
海老とレモングラスのエスニックヌードルサラダ

**Kale Salad with Seasonal Fruits** 2,400  
ケールと季節のフルーツサラダ

### PASTA LUNCH

#### Seasonal Vegetables Salad + Choice Pasta + Bread

季節野菜のサラダ+パスタ+パン

**Iberico Pork Arabiata Spaghettini** 2,400  
イベリコ豚のアラビアータ スパゲッティーニ

**Beef Bolognese with Eggplant Tagliatelle** 2,400  
特選牛ボロネーゼ ふわとろ茄子 タリアテッレ

**Shrimp Cream Sauce Spaghettini** 2,500  
海老クリームソース 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

### MAIN LUNCH

#### Seasonal Vegetables Salad + Choice Main + Bread

季節野菜のサラダ + メインディッシュ + パン

**Grilled Sea Bass with Celery Root Puree** 2,500  
スズキのグリル 根セロリピューレ

**Fricassee of Daisen Chicken and Winter Vegetables** 2,400  
大山鶏と冬野菜のフリカッセ

**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

#### Sea Bream and Hassaku Citrus Carpaccio

真鯛とはっさくのカルパッチョ

### PASTA CHOICE

#### Iberico Pork Arabiata Spaghettini

イベリコ豚のアラビアータ スパゲッティーニ

#### Beef Bolognese with Eggplant Tagliatelle

特選牛ボロネーゼ ふわとろ茄子 タリアテッレ

#### Shrimp Cream Sauce Spaghettini \*+600

海老クリームソース スパゲッティーニ \*+600円

### MAIN CHOICE

#### Grilled Sea Bass with Celery Root Puree

スズキのグリル 根セロリピューレ

#### Fricassee of Daisen Chicken and Winter Vegetables

大山鶏と冬野菜のフリカッセ

#### Bavette Steak with Chimichurri Sauce \*+800

バベットステーキ チミチュリーソース \*+800円

### DESSERT

#### Semifreddo with Pear and Caramel Sauce

洋梨とキャラメルソースのセミフレッド

### 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

### SPECIALITIES LUNCH

#### Seasonal Vegetable Salad+ Choice Speciality

季節野菜のサラダ + スペシャルティ

**Singapore Laksa - Spicy Noodles with Shrimp and Coconut -** 2,000  
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** 2,100  
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

### 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 Salad

\*+400円でサラダをお付けできます

### PANCAKES

**THE BELCOMO ORIGINAL PANCAKES** 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** + 300  
エクストラバター

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

**Fresh Whipped Cream** + 300  
生クリーム

### DESSERTS

**Mont Blanc Parfait with Chestnuts and Roasted Green Tea** 2,800  
栗とほうじ茶のモンブランパフェ

**Basque Style Cheese Cake** 1,200  
バスク風チーズケーキ

**Basil and Mint Gelato** 1,000  
バジルとミントのジェラート

**Strawberry Vacherin Glacé** 1,200  
苺のパシュラングラッセ

\*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

<b>Perrier Jouet Grand Brut</b> 【 France / Chardonnay, Pinot Noir, Meunier 】 ペリエ ジュエ グラン プリュット [ フランス / シャルドネ, ピノ・ノワール, ピノ・ムニエ ]		<b>2,400</b>
	Bottle	<b>20,000</b>

<b>Casa Vittorino Spumante Brut</b> 【 Italy / Glera 】 カーサ ヴィットリーノ スプマンテ プリュット [ イタリア / グレーラ ]		<b>1,300</b>
	Bottle	<b>8,000</b>

#### NATURAL

<b>Brigata Verde Rame Abruzzo Pecorino D.O.P.</b> 【 Italy / Pecorino 】 ブリガータ・ヴェルデ・ラーメ アブルッツォ ペコリーノ D.O.P. [ イタリア / ペコリーノ ]	1/2 l.	<b>1,500</b>
	Bottle	<b>5,800</b>
		<b>8,800</b>

<b>Château Katsunuma Adiron 2023</b> 【 Yamanashi / Adiron Dack 】 シャトー勝沼 アジロン 2023 [ 山梨 / アジロンダック ]	1/2 l.	<b>1,600</b>
	Bottle	<b>6,000</b>
		<b>9,500</b>

#### ORANGE

<b>Clementine Pinot Gris 2022</b> 【 Australia / Pinot Gris 】 クレメンタイン ピノ・グリ 2022 [ オーストラリア / ピノ・グリ ]	1/2 l.	<b>1,500</b>
	Bottle	<b>5,800</b>
		<b>9,000</b>

#### WHITE

<b>MG Estate Sauvignon Blanc</b> 【 Chile / Sauvignon Blanc 】 MGエステート ソーヴィニヨンブラン [ チリ / ソーヴィニヨンブラン ]	1/2 l.	<b>1,300</b>
	Bottle	<b>5,000</b>
		<b>7,000</b>

<b>Domaine de Gourgazaud Chardonnay</b> 【 France / Chardonnay 】 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 ]	1/2 l.	<b>1,500</b>
	Bottle	<b>5,800</b>
		<b>9,000</b>

#### RED

<b>Gnarly Head Pinot Noir</b> 【 California / Pinot Noir 】 ナーリー・ヘッド・ピノ・ノワール [ カルフォニア / ピノ・ノワール ]	1/2 l.	<b>1,400</b>
	Bottle	<b>5,500</b>
		<b>7,500</b>

<b>Terre e Borghi Barbera d'Asti</b> 【 Italy / Barbera 】 テッレ・エ・ボルギ バルベーラ・ダスティ [ イタリア / バルベーラ ]	1/2 l.	<b>1,500</b>
	Bottle	<b>5,800</b>
		<b>9,000</b>

### RECOMMENDED COCKTAILS

<b>Seasonal Fruit Bellini</b> 季節のフルーツベリーニ	<b>1,400</b>
--	--------------

<b>Sangria</b> サングリア	<b>1,100</b>
-------------------------	--------------

<b>Seasonal Fruit Sangria</b> 季節のフルーツサングリア	<b>1,200</b>
---	--------------

<b>Strawberry Daiquiri</b> ストロベリーダイキリ	<b>1,800</b>
--	--------------

<b>Tokyo Martini AOYAMA</b> 東京マティーニ AOYAMA	<b>1,400</b>
---	--------------

<b>Fresh Mint Mojito</b> フレッシュミント モヒート	<b>1,500</b>
---	--------------

<b>High Ball</b> ハイボール	<b>1,100</b>
---------------------------	--------------

<b>Lemon Sour</b> レモンサワー	<b>1,100</b>
-----------------------------	--------------

### BEER

<b>TOKYO Craft / Pale Ale *Draft</b> TOKYO クラフト / ペールエール *ドラフト	<b>1,200</b>
---	--------------

<b>Suntory Premium Malts *Draft</b> サントリー ザ・プレミアム・モルツ *ドラフト	<b>1,200</b>
--	--------------

<b>Blue Moon</b> ブルームーン	<b>1,200</b>
----------------------------	--------------

<b>Budweiser</b> バドワイザー	<b>1,100</b>
----------------------------	--------------

<b>Non-Alcoholic Beer</b> ノンアルコールビール	<b>900</b>
---	------------

### CRAFT GIN TONIC

<b>Ibusuki Umbirthday Gin [ Japan / Kagoshima ]</b> 指宿アンバースデー ( 日本 / 鹿児島 )	<b>1,300</b>
---	--------------

<b>23rd Signature Gin [ Australia / Renmark ]</b> 23rd シグニチャー ジン ( オーストラリア / レンマーク )	<b>1,500</b>
---	--------------

<b>KI NO BI [ Japan / Kyoto ]</b> 季の美 ( 日本 / 京都 )	<b>1,500</b>
--	--------------

### NON-ALCOHOL

<b>Kombucha Organic Sparkling Tea</b> コンブチャ スパークリングティー	<b>1,000</b>
---	--------------

<b>Lemongrass Lemonade</b> レモングラスレモネード	<b>1,000</b>
---	--------------

<b>Setouchi Japanese Citrus Squash</b> 瀬戸内 柚子スカッシュ	<b>1,000</b>
---	--------------

<b>Coco Farm Grape Vinegar Squash</b> ココファームのぶどう酢スカッシュ	<b>1,000</b>
---	--------------

<b>Cold Pressed / Orange Juice</b> コールドプレス オレンジジュース	<b>1,000</b>
--	--------------

<b>Cold Pressed / Pink Grapefruit Juice</b> コールドプレス ピンクグレープフルーツジュース	<b>1,000</b>
--	--------------

<b>Coke / Coke Zero</b> コーラ / コーラゼロ	<b>900</b>
--	------------

<b>Ginger Ale ( Sweet / Dry )</b> ジンジャエール 甘口 / 辛口	<b>900</b>
--	------------

<b>Blood Orange Juice</b> ブラッドオレンジジュース	<b>900</b>
---	------------

<b>Cranberry Juice</b> クランベリージュース	<b>900</b>
--------------------------------------	------------

<b>Mango Juice</b> マンゴージュース	<b>900</b>
--------------------------------	------------

### COFFEE / TEA LATTE

<b>Drip Coffee Single Origin ( Free Refill *Hot Only )</b> ドリップコーヒー シングルオリジン ( リフィルフリー *ホットのみ )	<b>900</b>
--	------------

<b>Cafe Latte</b> カフェラテ	<b>1,000</b>
----------------------------	--------------

<b>Cafe au Lait</b> カフェオレ	<b>1,000</b>
------------------------------	--------------

<b>Earl Grey</b> アールグレイ	<b>900</b>
----------------------------	------------

<b>Darjeeling</b> ダージリン	<b>900</b>
----------------------------	------------

<b>Chamomile</b> カモミール	<b>1,000</b>
---------------------------	--------------

<b>Chai Latte</b> チャイラテ	<b>1,000</b>
----------------------------	--------------

<b>Matcha Latte</b> 抹茶ラテ	<b>1,000</b>
-----------------------------	--------------

<b>Oat Milk Latte</b> オーツミルクラテ	<b>1,100</b>
-----------------------------------	--------------

<b>BELCOMO Original Herb Blend</b> ベルコモオリジナルハーブブレンド	<b>1,000</b>
--	--------------