

All lunches are served with Pumpkin Soup and a drink served after the meal
 全てのセットランチに
 カボチャのスープ、食後のドリンクが付きます

AFTER DRINK

Coffee / Tea
 コーヒー / 紅茶

SALAD LUNCH

with soup + bread

① 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

キヌアとピーツマリネ / 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

② Classic Bolognese Chitarra 2,400

クラシックボロネーゼ キタッラ

Snow Crab and Shogoin Turnip Aglio e Olio Spaghettini 2,500

ズワイガニと聖護院蕪のアーリオオーリオ スパゲッティーニ

ズワイガニと聖護院蕪のアーリオオーリオ スパゲッティーニ

③ Sea Urchin Cream Sauce Spaghettini 3,100

雲丹のクリームソース スパゲッティーニ

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

Grilled Swordfish with Saffron Cream Sauce 2,700

メカジキのグリル サフランクリームソース

Grilled Mochibuta Pork with Red Wine Sauce 2,600

もち豚のグリル 赤ワインソース

④ Bavette Steak with Chimichurri Sauce 4,200

バベットステーキ チミチユリソース

THE

BELCOMO

PREFIX COURSE

4,500

APPETIZER

Red Sea Bream Carpaccio
 with Hassaku Citrus and Amela Tomatoes

真鯛のカルパッチョ 八朔とアメーラトマト

PASTA CHOICE

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

Snow Crab and Shogoin Turnip Aglio e Olio Spaghettini

ズワイガニと聖護院蕪のアーリオオーリオ スパゲッティーニ

Sea Urchin Cream Sauce Spaghettini *+600

雲丹のクリームソース スパゲッティーニ *+600円

MAIN CHOICE

Grilled Swordfish with Saffron Cream Sauce

メカジキのグリル サフランクリームソース

Grilled Mochibuta Pork with Red Wine Sauce

もち豚のグリル 赤ワインソース

Bavette Steak with Chimichurri Sauce *+1,000

バベットステーキ チミチユリソース *+1,000円

DESSERT

Gianduia Semifreddo
 ジャンドゥーヤ セミフレッド

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

TERIYAKI Awaji Wagyu Beef Burger 2,800

【 100% beef patty / lettuce / teriyaki sauce / mayo / tasmanian mustard 】

TERIYAKI 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

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

① Wado Farm Amarin Strawberry Parfait 2,800

和銅農園 あまいん苺のパフェ

② THE BELCOMO Strawberry Pie 1,600

ベルコモ ストロベリーパイ

Basque Style Cheese Cake 1,300

バスク風チーズケーキ

Dekopon Citrus Vacherin Glacé 1,400

デコポンのバシュラングラッセ

③ Sake Lees and Amazon Cacao Gelato 1,000

酒粕とアマゾンカカオのジェラート

④ ...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。

NON-ALCOHOL

Basil and Kiwi Squash	1,200
バジルとキウイのスカッシュ	
Pear Jasmine Blossom	1,100
洋梨ジャスミンブロッサム	
Wakayama Mandarin Orange Juice	1,000
和歌山 温州みかんジュース	
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	
Non-Alcohol Beer	1,000
ノンアルコールビール	

COFFEE & TEA

Drip Coffee	900
ドリップコーヒー	
Nanzanen Matcha Oat Latte	1,200
【 matcha / oat milk / condensed milk 】	
南山園抹茶オーツラテ	
Cafe Latte	1,000
カフェラテ	
Earl Gray	900
アールグレイ	
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ハーブブレンドティー	

GLASS WINES

BUBBLE	
Perrier Jouet Grand Brut	2,400
【 France / Chardonnay, Pinot Noir, Meunier 】	
ペリエ ジュエ グラン ブリュット	Bottle 20,000
【 フランス / シャルドネ, ピノ・ノワール, ピノ・ムニエ 】	
Casa Vittorino Spumante Brut [Italy / Glera]	1,300
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 】	Bottle 7,000
ORANGE	
Domaines Paul Mas Orange	1,300
【 France / Grenache Blanc, Grenache Gris, Macabeo 】	
ドメーヌ・ポール・マス オランジュ	1/2 ℥ 5,000
【 フランス / グラン・シラ・ブラン, グラン・シラ・グリ, マカベオ 】	Bottle 7,000
WHITE	
Montgras De・Vine Reserva	1,300
【 Chile / Sauvignon Blanc 】	
モントグラス クラシック デ・ヴァイン レゼルヴァ	1/2 ℥ 5,000
【 チリ / ソーヴィニヨンブラン 】	Bottle 7,000
F.vini et vita Riesling trocken	1,500
【 Germany / Riesling 】	
エフ・ヴィニ・エト・ヴィタ リースリング トロッケン	1/2 ℥ 5,800
【 ドイツ / リースリング 】	Bottle 9,000
Domaine de Gourgzaud Chardonnay	1,700
【 France / Chardonnay 】	
ドメーヌ・ド・グールガゾー シャルドネ フュット	1/2 ℥ 6,000
【 フランス / シャルドネ 】	Bottle 11,000
RED	
Gnarly Head Pinot Noir	1,400
【 California / Pinot Noir 】	
ナーリー・ヘッド・ピノ・ノワール	1/2 ℥ 5,500
【 カリフォルニア / ピノ・ノワール 】	Bottle 7,500
Apple Tree Flat Shiraz	1,500
【 Australia / Shiraz 】	
アップル・ツリー・フラット シラーズ	1/2 ℥ 5,800
【 オーストラリア / シラーズ 】	Bottle 9,000
Chateau Nicot	1,700
【 France / Cabernet Sauvignon, Merlot 】	
シャトー・ニコ	1/2 ℥ 6,000
【 フランス / カベルネソーヴィニヨン, メルロー 】	Bottle 11,000

RECOMMENDED COCKTAILS

Berry Berry Bellini	1,500
赤い果実のスイートピー	
Romantic Lemon Sour	1,300
ロマンティックレモンサワー	
NAGISA Gin & Tonic	1,400
渚のジントニック	
Tokyo Martini	1,500
トキヨーマティーニ	

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	
Corona Extra	1,200
コロナ・エキストラ	

WORLD HIGHBALL

AOYAMA Highball	1,300
AOYAMAハイボール	
TAKETSURU Highball	1,700
竹鶴ハイボール	
YAMAZAKI Highball	1,800
山崎ハイボール	
Bowmore 12years Highball	1,500
ボウモア12年ハイボール	