

WEEKDAY LUNCH MENU 11:00-15:00

All lunches are served with Spring Onion Soup and a drink served after the meal

全てのセットランチに
新玉ねぎのスープ、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

B Cobb Salad 2,800
コブサラダ

THE BELCOMO Buddha Bowl 2,600

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 / スナッフエンドウ / ヘーゼルナッツ

PASTA LUNCH

with soup + bread

B Classic Bolognese Chitarra 2,500
クラシックボロネーゼ キタツラ

Vongole Rosso Linguine 2,700

ボンゴレロッシェ リングイネ

B Sea Urchin Cream Sauce Spaghettini 3,300
雲丹のクリームソース スパゲッティーニ

BIG PORTION +800

Size-up available with an additional 800 yen

+800円でサイズアップできます。

MAIN LUNCH

with soup + bread

Pike Conger Fritto with Romesco Sauce 2,700
ハモのフリット ロメスコソース

Daisen Chicken Cacciatore 2,600

大山鶏のカチャトーラ

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

THE BELCOMO

PREFIX COURSE

4,500

APPETIZER

Red Sea Bream Carpaccio
with Lemon Vinaigrette

真鯛のカルパッチョ レモンヴィネグレット

PASTA CHOICE

Classic Bolognese Chitarra

クラシックボロネーゼ キタツラ

Vongole Rosso Linguine

ボンゴレロッシェ リングイネ

Sea Urchin Cream Sauce Spaghettini *+800

雲丹のクリームソース スパゲッティーニ *+800円

MAIN CHOICE

Pike Conger Fritto with Romesco Sauce

ハモのフリット ロメスコソース

Daisen Chicken Cacciatore

大山鶏のカチャトーラ

Bavette Steak with Chimichurri Sauce *+1,000

パベットステーキ チミチュリーソース *+1,000円

DESSERT

Cassata Siciliana

カッサータ シチリアーナ

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 2,900
【100% beef patty / lettuce / teriyaki sauce / mayo / tasmanian mustard】

TERIYAKI 淡路牛バーガー

Singapore Laksa 2,600

- 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-

B Thai Massaman Curry with Jasmine Rice 2,500

マッサマンカレー ジャスミンライス

BIG PORTION +800

Additional 800 yen for Big Portion for Laksa / Curry

+800円でサイズアップできます。

PANCAKES

THE BELCOMO Original Pancake 2,000

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 Shizuoka Melon Parfait 2,800
静岡県産 メロンパフェ

B THE BELCOMO Strawberry Pie 1,700
ベルコモ ストロベリーパイ

Basque Style Cheese Cake 1,400

バスク風チーズケーキ

Dekopon Citrus Vacherin Glacé 1,600

デコポンのバシュラングラッセ

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

Amanatsu Citrus Soda 甘夏みかんスカッシュ	1,300
Melon Tea Soda メロンティーソーダ	1,300
Non-Alcohol Red Wine ワイン醸造用 葡萄ジュース	1,400
IYOSHI Cola 伊良コーラ	1,100
Ginger Ale (Sweet / Dry) ジンジャーエール甘口 / 辛口	1,000
Blood Orange Juice ブラッドオレンジジュース	1,000
Cranberry Juice クランベリージュース	1,000
Mango Juice マンゴージュース	1,000
Non-Alcohol Beer ノンアルコールビール	1,200

COFFEE & TEA

Drip Coffee ドリップコーヒー	1,000
Nanzanen Matcha Oat Latte 【 matcha / oat milk / condensed milk 】 南山園抹茶オーツラテ	1,300
Cafe Latte カフェラテ	1,100
Earl Gray アールグレイ	1,000
Chamomile (*Hot Only) カモミール	1,100
BELCOMO Original Herb Blend (*Hot Only) ベルコモオリジナルハーブブレンドティー	1,200

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]	2,600 Bottle 20,000
--	------------------------

LUNCH HAPPY!

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]	1,500 1,100 Bottle 10,000 7,000
--	--

ROSE

Quinta de Linhares Vinho Verde Rosé 【 Portugal / Espadeiro 】 キント・デ・リニャーレス ヴィーニョ・ヴェルデ ロゼ [ポルトガル / エスパデイロ]	1,800 1/2 ℓ 7,200
---	----------------------

WHITE

LUNCH HAPPY!

Suade Sauvignon Blanc Veneto IGT 2023 【 Italy / Sauvignon Blanc 】 スアデ IGT 2023 [イタリア / ソーヴィニヨンブラン]	1,400 1,000 1/2 ℓ 5,600 4,000
---	--

Reh Kendermann Riesling 【 Germany / Riesling 】 レー・ケンダーマン・リースリング [ドイツ / リースリング]	1,600 1/2 ℓ 6,400
---	----------------------

ITER Chardonnay 【 California / Chardonnay 】 イーター シャルドネ [カリフォルニア / シャルドネ]	2,000 1/2 ℓ 8,000
---	----------------------

RED

LUNCH HAPPY!

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]	1,500 1,100 1/2 ℓ 6,000 4,400
--	--

La Viarte Merlot Riserva 【 Italy / Merlot 】 ラ・ヴィアルテ メルロー リゼルヴァ [イタリア / メルロー]	1,700 1/2 ℓ 6,800
---	----------------------

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]	2,000 1/2 ℓ 8,000
---	----------------------

RECOMMENDED COCKTAILS

Berry Berry Bellini 赤い果実のスイートピー	1,600 1,200
Romantic Lemon Sour ロマンティックレモンサワー	1,400
NAGISA Gin & Tonic 渚のジントニック	1,500
Tokyo Martini トーキョーマティーニ	1,600

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
Corona Extra コロナ・エキストラ	1,200

WORLD HIGHBALL

AOYAMA Highball AOYAMAハイボール	1,400
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