

WEEKDAY LUNCH MENU 11:00-15:00

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

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

V 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 2,500
クラシックボロネーゼ キタツラ

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

ズワイガニと聖護院蕪のアーリオオーリオ スパゲッティニー

B Sea Urchin Cream Sauce Spaghettoni 3,300
雲丹のクリームソース スパゲッティニー

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

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

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

Red Sea Bream Carpaccio
with Hassaku Citrus and Amela Tomatoes

真鯛のカルパッチョ 八朔とアメラトマト

PASTA CHOICE

Classic Bolognese Chitarra

クラシックボロネーゼ キタツラ

Snow Crab and Shogoin Turnip Aglio e Olio Spaghettoni

ズワイガニと聖護院蕪のアーリオオーリオ スパゲッティニー

Sea Urchin Cream Sauce Spaghettoni *+800

雲丹のクリームソース スパゲッティニー *+800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 チミチュリーソース *+1,000円

DESSERT

Gianduja 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 +800

Additional 600 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 Wado Farm Amarin Strawberry Parfait 2,800

和銅農園 あまりん苺のパフェ

B 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

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。

V ...Vegan Food

動物性原材料を使用していないヴィーガンフードです。その他ご希望のお客様はスタッフにお尋ねください。

*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 Jasmine Squash バジルとキウイのジャスマインスカッシュ	1,200
Kumquat Sparkling 金柑スパークリング	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 アールグレイ	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ハーブブレンドティー	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, グルナッシュグリー, マカベオ]	1,300 1/2 ℓ 5,000 Bottle 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]	1,300 1/2 ℓ 5,000 Bottle 7,000
--	--------------------------------------

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]	1,500 1/2 ℓ 5,800 Bottle 9,000
--	--------------------------------------

Domaine de Gourgazaud Chardonnay 【 France / Chardonnay 】 ドメヌ・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]	1,700 1/2 ℓ 6,000 Bottle 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]	1,400 1/2 ℓ 5,500 Bottle 7,500
--	--------------------------------------

Apple Tree Flat Shiraz 【 Australia / Shiraz 】 アップル・ツリー・フラット シラズ [オーストラリア / シラズ]	1,500 1/2 ℓ 5,800 Bottle 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オン, メルロー]	1,700 1/2 ℓ 6,000 Bottle 11,000
--	---------------------------------------

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
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