

APPETIZERS

Burrata Cheese and Seasonal Fruit Caprese ブラータチーズと季節のフルーツのカプレーゼ	3,000
▼ Green Salad and Fruit with Organic Vegetable オーガニックケールとフルーツのグリーンサラダ	1,800
Amberjack Carpaccio with Soy Ginger Vinaigrette カンパチのカルパッチョ ソイジンジャービネグレット	1,900
Tender Chicken with Spicy Szechuan Sauce よだれ鶏 四川風ピリ辛ダレ	1,800
Ⓑ Asian Fried Chicken with Dabu-dabu Chili Sauce アジアンチキンフリット ダブダブチリソース	1,600
French Fries Truffle & Cheese フレンチフライ トリュフ & チーズ	1,400

SPECIALITY LUNCH

Awaji Wagyu Beef Burger with Bacon and Cheese ベーコンチーズ淡路牛バーガー	2,800
Thai Massaman Curry with Jasmine Rice マッサマンカレー ジャスミンライス	2,300
Avocado Toast アボカドトースト	2,000
Roasted Cutlassfish with Tapenade Sauce 太刀魚のロースト タブナードソース	2,700
Grilled Daisen Chicken with Ratatouille and Salsa Verde 大山鶏のグリル ラタトゥーユ サルサヴェルデ	2,600
Ⓑ Bavette Steak with Chimichurri Sauce バベットステーキ チミチュリソース	200g 4,500 300g 6,500
Grilled Akagi Wagyu Sirloin Steak 赤城和牛 サーロインのグリル	200g 7,600 300g 11,000

*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。
*お一人様につき1ドリンクのご注文をお願いしております。
*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.
*We kindly ask all guests to order at least one drink per person.
*Also, please feel free to inquire about detailed product information.
*A 10% service charge will be applied to the pre-tax total.

THE BELCOMO

PREFIX COURSE
5,500

APPETIZER
Marinated Salmon with Arugula and Fig Salad
サーモンのマリネ セルパチコといちじくのサラダ

PASTA CHOICE
Classic Bolognese Chitarra
クラシックボロネーゼ キタッラ
Duck Ragout with Mogami Shiitake Tagliatelle
鴨のラグーと最上椎茸 タリアテッレ
Sea Urchin Cream Sauce Spaghettini *+500
雲丹のクリームソース スパゲッティーニ *+500円

MAIN CHOICE
Roasted Cutlassfish with Tapenade Sauce
太刀魚のロースト タブナードソース
Grilled Daisen Chicken with Ratatouille and Salsa Verde
大山鶏のグリル ラタトゥーユ サルサヴェルデ

Bavette Steak with Chimichurri Sauce *+1,000
バベットステーキ チミチュリソース *+1,000 円

DESSERT
Ricotta Cheese Gelato with Fruit Macedonia
松崎牧場リコッタジェラートとマCHEDONIA
Basque Style Cheese Cake *+500
バスク風チーズケーキ *+500円

BREAD
パン

AFTER
Coffee or Tea
コーヒー or 紅茶

PASTA

Classic Bolognese Chitarra クラシックボロネーゼ キタッラ	2,400
Duck Ragout with Mogami Shiitake Tagliatelle 鴨のラグーと最上椎茸 タリアテッレ	2,800
Ⓑ Sea Urchin Cream Sauce Spaghettini 雲丹のクリームソース スパゲッティーニ	3,000

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

PANCAKES

THE BELCOMO Original Pancake 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.	1,900
< 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

Ⓑ Okuiyo Japanese Chestnut Mont Blanc Parfait 奥伊予和栗モンブランパフェ	2,700
Ⓑ THE BELCOMO Crispy Apple Pie ベルコモ クリスピーアップルパイ	1,400
Basque Style Cheese Cake バスク風チーズケーキ	1,300
Strawberry Vacherin Glacé 苺のバシュラングラッセ	1,300
▼ Sake Lees and Amazon Cacao Gelato 酒粕とアマゾンカカオのジェラート	1,000

DRINK MENU

NON-ALCOHOL



Etranger 【 chardonnay grape / truffle / elderflower tonic 】 見知らぬ葡萄	1,600
Kyoho Grape and Red Shiso Squash 巨峰と赤紫蘇のスカッシュ	1,200
Pear Jasmine Blossom 洋梨ジャスミンブロッサム	1,100
Wakayama Mandarin Orange Juice 和歌山 温州みかんジュース	1,100
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 with Salted Mousse 【 matcha / oat milk / fresh cream / condensed milk / salt 】 南山園抹茶 ソルトムース オーツラテ	1,200
Espresso Elderflower Tonic エスプレッソ エルダーフラワートニック	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ブレンド	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 】 ドメーヌ・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, マカベオ]	1/2 ℓ	1,300
	Bottle	5,000
		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]	1/2 ℓ	1,300
	Bottle	5,000
		7,000

Domaine de Gourgazaud Chardonnay 【 France / Chardonnay 】 ドメーヌ・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]	1/2 ℓ	1,500
	Bottle	5,800
		9,000

F.vini et vita Riesling trocken 【 Germany / Riesling 】 エフ・ヴィニ・エト・ヴィタ リースリング トロッケン [ドイツ / リースリング]	1/2 ℓ	1,700
	Bottle	6,000
		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]	1/2 ℓ	1,400
	Bottle	5,500
		7,500

Apple Tree Flat Shiraz 【 Australia / Shiraz 】 アップル・ツリー・フラット シラーズ [オーストラリア / シラーズ]	1/2 ℓ	1,500
	Bottle	5,800
		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ヨン, メルロー]	1/2 ℓ	1,600
	Bottle	6,000
		9,500

RECOMMENDED COCKTAILS



Boogie Woogie Thailand 【 lemongrass / galangal / coconut / lime / soda 】 ブギウギタイランド	1,700
Mango & Passion Fruit Mimosa マンゴーとパッションフルーツのミモザ	1,400
KI NO BI Gin & Tonic 季の美 ジントニック	1,500
Setouchi Lemon Sour 瀬戸内レモンサワー	1,100
Sangria 自家製サングリア	1,100
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
Brew Dog Punk IPA ブリュードッグ パンクIPA	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
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
Glenmorangie Highball グレンモーレンジハイボール	1,400