

WEEKEND LUNCH MENU 11:00-15:00

SPECIAL COLLABORATION

SAAWAAN BISTRO

THE BELCOMO



イノベティブタイ料理「SAAWAAN BISTRO」と
4月15日(火)～5月15日(木)まで、コラボレーションを開催します。
伝統的なタイ料理をモダンにアレンジしたメニューをお楽しみください。

Fresh Coriander Salad with Asian-Style Vinaigrette 2,100
パクチーサラダ アジアンヴィネグレット

Thai-Style Spicy Fried Daisen Chicken 2,300
大山鶏のタイ風スパイシーフリット

Awaji Wagyu Burger With Thai Larb Seasoning 2,800
SAAWAAN BISTRO 淡路牛ラブバーガー

APPETIZERS

Sea Bream Carpaccio with Sherry Vinaigrette 2,400
愛媛県産桜鯛のカルパッチョ シェリーヴィネグレット

Grilled Romaine Lettuce with Vegan Caesar Dressing 2,100
ロメインレタスのグリル ヴィーガンシーザードレッシング

Tender Chicken with Spicy Szechuan Sauce 1,900
よだれ鶏 四川風ピリ辛ダレ

Avocado and Broccoli Marinated in Basil 1,800
アボガドとブロッコリーのバジルマリネ

TOKYO Burrata Cheese and Strawberry Caprese 2,900
TOKYOブラータチーズと苺のカプレーゼ

French Fries Truffle & Cheese 1,200
フレンチフライ トリュフ&チーズ

SPECIALITIES

Thai Massaman Curry 2,100
マッサマンカレー
＊Fried Egg +100 / Big Portion + 600
＊目玉焼きトッピング+100円 / サイズアップ+600円

Bavette Steak with Chimichurri Sauce 200g 4,500
300g 5,700
400g 6,800
パベットステーキ チミチュリソース

Grilled Akagi Wagyu Sirloin Steak 300g 7,600
200g 10,800
400g 14,000
赤城和牛 サーロインのグリル

THE BELCOMO

PREFIX COURSE 4,900

APPETIZER

Magret Duck Breast Confit with Orange Sauce
マグレ鴨のコンフィ オレンジソース

PASTA CHOICE

Aglio Oglio Spaghetti with Sakura Shrimp and Okahijiki Seaweed
桜海老とおかひじきのアーリオオーリオ スパゲッティーニ

Classic Bolognese Tagliatelle
クラシックボロネーゼ タリアテッレ

Cream Sauce Spaghetti with Salmon and Arugula ＊+600
サーモンとルッコラのクリームソース スパゲッティーニ ＊+600円

MAIN CHOICE

Pan-seared Sea Bream with Canola Flower
愛媛県産桜鯛のポワレ 菜の花

Grilled Bimei Pork with Green Onion
茨城県産美明豚のグリル 葉玉ねぎ

Bavette Steak with Chimichurri Sauce ＊+800
パベットステーキ チミチュリソース ＊+800円

DESSERT CHOICE

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

AFTER

Coffee or Tea コーヒー or 紅茶
〔 Cafe au Lait +150 カフェオレ +150円 〕

＊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.

PASTA

Aglio Oglio Spaghetti with Sakura Shrimp and Okahijiki Seaweed 2,400
桜海老とおかひじきのアーリオオーリオ スパゲッティーニ

Classic Bolognese Tagliatelle 2,400
クラシックボロネーゼ タリアテッレ

Cream Sauce Spaghetti with Salmon and Arugula 2,500
サーモンとルッコラのクリームソース スパゲッティーニ

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

BREAD

Bread Basket 800
ブレッドバスケット

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 / Fresh Whipped Cream ALL 300
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)

DESSERTS

Amarin Strawberry Parfait 2,800
和銅いちご農園 あまりんパフェ

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

Strawberry Vacherin Glacé 1,200
苺のバシュラングラッセ

Sake Lees and Amazon Cacao Vegan Gelato 1,000
酒粕とアマゾンカカオのヴィーガンジェラート

DRINK MENU

GLASS WINES

BUBBLE

Perrier Jouet Grand Brut	2,400
【 France / Chardonnay, Pinot Noir, Meunier 】	Bottle 20,000
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]	

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	Bottle 7,000
[イタリア / グレーラ]	

 NATURAL

Nakcool Vino Blanco	1,500
【 Uruguay / Muskat Ottonel 】	1/2 ℓ . 5,800
ナッククール ヴィーノ ブランコ	Bottle 8,800
[ウルグアイ / ミュスカ・オットネル]	

Les Vignerons d’Estezargues Carambouille	1,600
【 France / Grenache 】	1/2 ℓ . 6,000
レ・ヴィニユロン・デステザルグ カランブイユ	Bottle 9,500
[フランス / グルナッシュ]	

ROSE

Le Rose par Paul Mas	1,500
【 France / Grenache Gris 】	1/2 ℓ . 5,800
ドメーヌ ポール マス	Bottle 9,000
[フランス / グルナッシュグリ]	

WHITE

Montgras De・Vine Reserva	1,300
【 Chile / Sauvignon Blanc 】	1/2 ℓ . 5,000
モントグラス クラシック デ ヴァイン レゼルヴァ	Bottle 7,000
[チリ / ソーヴィニヨンブラン]	

Domaine de Gourgazaud Chardonnay	1,500
【 France / Chardonnay 】	1/2 ℓ . 5,800
ドメーヌ・ド・グールガゾー シャルドネ フュット	Bottle 9,000
[フランス / シャルドネ]	

RED

Gnarly Head Pinot Noir	1,400
【 California / Pinot Noir 】	1/2 ℓ . 5,500
ナーリー・ヘッド・ピノ・ノワール	Bottle 7,500
[カリフォルニア / ピノ・ノワール]	

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

RECOMMENDED COCKTAILS

Seasonal Fruit Bellini	1,400
季節のフルーツベリーニ	

Sangria	1,100
サングリア	

Seasonal Fruit Sangria	1,200
季節のフルーツサングリア	

Strawberry Daiquiri	1,800
ストロベリーダイキリ	

Tokyo Martini AOYAMA	1,400
東京マティーニ AOYAMA	

Fresh Mint Mojito	1,500
フレッシュミント モヒート	

High Ball	1,100
ハイボール	

Lemon Sour	1,100
レモンサワー	

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	

Brew Dog Punk IPA	1,300
ブリュードッグ パンクIPA	

Singha Beer	1,200
シンハービール	

Non-Alcoholic Beer	1,000
ノンアルコール ビール	

NON-ALCOHOL

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

Lemongrass Lemonade	1,000
レモングラスレモネード	

Setouchi Japanese Citrus Squash	1,000
瀬戸内 柚子スカッシュ	

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

Cold Pressed Juice (Orange / Pink Grapefruit)	1,000
コールドプレス ジュース (オレンジ / ピンクグレープフルーツ)	

Coke / Coke Zero	900
コーラ / コーラゼロ	

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

Blood Orange / Cranberry / Mango	900
ブラッドオレンジジュース / クランベリージュース / マンゴージュース	

SPECIAL COLLABORATION



× THE BELCOMO



Fuglen Tokyo Instagram

ノルウェー・オスロ発祥のカフェ&バー”Fuglen Tokyo”(東京・代々木)と
4月4日(金)～5月6日(火)の1ヶ月限定コラボレーションを開催。
ご提供する全てのコーヒードリンクは
Fuglenのコーヒード豆をご用意しております。

COFFEE / TEA LATTE

Fuglen Tokyo Drip Coffee (Free Refill *Hot Only)	900
Fuglen Tokyo ドリップ コーヒー (リフィルフリー *ホットのみ)	

Cafe Latte	1,000
カフェラテ	

Cafe au Lait	1,000
カフェオレ	

Earl Grey	900
アールグレイ	

Darjeeling	900
ダージリン	

Chamomile	1,000
カモミール	

Chai Latte	1,000
チャイラテ	

Matcha Latte	1,000
抹茶ラテ	

Oat Milk Latte	1,100
オーツミルクラテ	

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

CRAFT GIN TONIC

Ibusuki Umbirthday Gin [Japan / Kagoshima]	1,300
指宿アンバースデイ (日本 / 鹿児島)	

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

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