

WEEKEND LUNCH MENU 11:00-15:00

APPETIZERS

Burrata Cheese and Seasonal Fruit Caprese	2,800
ブラータチーズと季節のフルーツのカプレーゼ	
B Vegan Greek Salad with Zucchini and Kale	2,100
ズッキーニとケールのヴィーガンGreekサラダ	
Amberjack Carpaccio with Soy Ginger Vinaigrette	1,900
カンパチのカルパッチョ ソイジンジャービネグレット	
Tender Chicken with Spicy Szechuan Sauce	1,800
よだれ鶏 四川風ピリ辛ダレ	
Avocado and Broccoli Marinated in Basil	1,800
アボカドとブロッコリーのバジルマリネ	
B Asian Fried Chicken with Dabu-dabu Chili Sauce	1,600
アジアンチキンフリット ダブダブチリソース	
French Fries Truffle & Cheese	1,400
フレンチフライ トリュフ & チーズ	

PASTA

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

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

*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。

*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 セルバ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 キタツラ

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CHEDニア

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

SPECIALITIES

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

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

B Shine Muscat Parfait シャインマスカットのパフェ	2,900
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
Fig Vacherin Glacé いちじくのパシュラングラッセ	1,300
Sake Lees and Amazon Cacao Vegan Gelato 酒粕とアマゾンカカオのヴィーガンジェラート	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]	1,300 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
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]	1,500 1/2 ℓ 5,800 Bottle 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]	1,700 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 シラーズ [オーストラリア / シラーズ]	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ヨン, メルロー]	1,600 1/2 ℓ 6,000 Bottle 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 トーキョーマティニー	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