

APPETIZERS

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	2,400
Burrata Cheese Caprese with Fruit Tomato ブラータチーズとフルーツトマトのカプレーゼ	2,700
Grilled Romaine Lettuce with Vegan Caesar Dressing 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	2,100
Tender Chicken with Spicy Szechuan Sauce よだれ鶏 四川風ピリ辛ダレ	1,900
Avocado and Broccoli Marinated in Basil アボガドとブロッコリーのバジルマリネ	1,800
Asian Fried Chicken with Dub-Dub Chili Sauce アジアンチキンフリット ダブダブチリソース	1,800
French Fries Truffle & Cheese フレンチフライ トリュフ&チーズ	1,200

SPECIALITIES

Awaji Wagyu Beef Bacon Cheese Burger ベーコンチーズ淡路牛バーガー	2,800
Thai Massaman Curry 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	2,200
Bavette Steak with Chimichurri Sauce パベットステーキ チミチュリソース	200g 4,500 300g 5,700 400g 6,800
Grilled Akagi Wagyu Sirloin Steak 赤城和牛 サーロインのグリル	200g 7,600 300g 10,800 400g 14,000

BREAD

Bread Basket ブレッドバスケット	800
---------------------------	-----

THE BELCOMO

PREFIX COURSE
4,900

APPETIZER

Amberjack Carpaccio with Edomae Herbs and Couscous カンパチのカルパッチョ 江戸前ハーブとクスクス
--

PASTA CHOICE

Aglio Oglio Spaghettini with Whitebait, Manganji Pepper and Bottarga しらすと万願寺唐辛子 カラスミ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 Spaghettini 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

Grilled Swordfish in Bagnarota Style メカジキのグリル バニャロータ風

Grilled Bimei Pork with Frittered Green Beans and Potatoes 茨城県産美明豚のグリル インゲン豆とインカの目覚めのフリット

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

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]

PASTA

Aglio Oglio Spaghettini with Whitebait, Manganji Pepper and Bottarga しらすと万願寺唐辛子 カラスミのアーリオオーリオ スパゲッティーニ	2,400
--	-------

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

Cream Sauce Spaghettini with Salmon and Arugula 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	2,700
--	-------

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

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。	1,900
---	-------

< TOPPINGS > Extra Butter / Fresh 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

Shizuoka Melon Parfait 静岡県産メロンのパフェ	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
--	-------

Golden Pineapple Vacherin Glacé ゴールドデンパインのバシュラングラッセ	1,200
--	-------

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
--	-------

＊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。＊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.

＊We kindly ask all guests to order at least one drink per person.

＊Also, please feel free to inquire about detailed product information. ＊All prices include tax and are subject to a 10% service charge.

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	

AOYAMA High Ball	1,300
AOYAMA ハイボール	

Setouchi Lemon Sour	1,100
瀬戸内レモンサワー	

Sangria	1,100
サングリア	

Tokyo Martini Aoyama	1,500
東京マティーニ AOYAMA	

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	

Corona Extra	1,200
コロナ・エキストラ	

Non-Alcohol Beer	1,000
ノンアルコール ビール	

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)	

NON-ALCOHOL

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

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

Yuzu Citrus Squash	1,000
柚子スカッシュ	

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

Cold Pressed Orange Juice	1,000
コールドプレス オレンジジュース	

Ginger Ale (Sweet / Dry)	900
ジンジャーエール甘口 / 辛口	

Coke / Coke Zero	900
コーラ / コーラ・ゼロ	

Blood Orange Juice	900
ブラッドオレンジジュース	

Cranberry Juice	900
クランベリージュース	

Mango Juice	900
マンゴージュース	

COFFEE & TEA

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

Café au Lait	1,000
カフェ・オ・レ	

Earl Gray	900
アール 그레이	

Chamomile (*Hot Only)	1,000
カモミール	

BELCOMO Original Herb Blend (*Hot Only)	1,000
ベルコモオリジナルブレンド	