

WEEKEND LUNCH MENU 11:00-15:00

APPETIZERS

Seabream Carpaccio with Amera Tomato 真鯛のカルパッチョ 柳沢農園アメラトマトのマリネ	2,200
Caesar Salad シーザーサラダ	2,200
Thinly Sliced Mushroom Salad シャンピニオンサラダ	1,800
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
TOKYO Burrata Cheese with Golede Pineapple TOKYO Burrata チーズとゴールドパイナップルのマリネ	2,700
Soft-Shell Crab Fritters *4pc ソフトシェルクラブ フリット *4pc	1,800
French Fries Truffle & Cheese フレンチフライ トリュフ&チーズ	1,200

PASTA

Fava Beans and Pecorino Cheese Linguine そら豆とペコリーノチーズ リングイネ	2,300
Beef Bolognese with Eggplant Tagliatelle 特選牛ポロネーゼ ふわとろ茄子 タリアテッレ	2,400
Shrimp Cream Sauce Spaghettini 海老クリームソース スパゲッティニー	2,500

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

BREAD

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

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。

*It dose not include animal products. Please ask our staff if you would like to order other vegan dishes.



Scan this QR code to see food ingredients.

THE BELCOMO

PREFIX COURSE

4,500

APPETIZER

Squid with Seasonal Vegetables Couscous Salad
イカと季節野菜のクスクスサラダ

PASTA CHOICE

Fava Beans and Pecorino Cheese Linguine
そら豆とペコリーノチーズ リングイネ

Beef Bolognese with Eggplant Tagliatelle
特選牛ポロネーゼ ふわとろ茄子 タリアテッレ

Shrimp Cream Sauce Spaghettini *+600
海老クリームソース スパゲッティニー *+600円

MAIN CHOICE

Japanese Perch Zuppa di Pesce
スズキのズッパディベッシェ

Grilled Pork with Fresh Tomato Pizzaiola
豚肩ロースとフレッシュトマトのピッツァイオーラ

Bavette Steak with Chimichurri Sauce *+600
バベットステーキ チミチュリソース *+600円

DESSERT CHOICE

*Please choose one from the "DESSERTS".
デザートメニューより好きなものをお一つお選び下さい。

Shizuoka Melon Parfait *+1,600
静岡メロンのパフェ *+1,600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]

SPECIALITIES

Awaji Wagyu Beef Bacon Cheese Burger 2,800
ベーコンチーズ淡路牛バーガー

Thai Massaman Curry 2,000
マッサマンカレー
*ご注文のお客様は目玉焼きを+100円でトッピングいただけます

Bavette Steak with Chimichurri Sauce 200g / 3,800
バベットステーキ チミチュリソース 300g / 5,400
400g / 6,300

Grilled Akagi Wagyu Beef Round Steak 200g / 5,200
赤城和牛 もも肉のグリル 300g / 7,200
400g / 9,200

PANCAKES



香ばしく焼けた生地は、ふわふわでしっとり。
バニラの甘く優しい香りに、塩気の効いた自家製ホイップバターとメイプルハニー。
どこか懐かしいベルコモオリジナルパンケーキを
お好きな組み合わせでお楽しみください。

THE BELCOMO ORIGINAL PANCAKES 1,800

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 + 300
エクストラバター

Vanilla Ice Cream + 300
バニラアイスクリーム

Fresh Whip Cream + 300
生クリーム

Chocolate, Bannana, Vanila Ice Cream, Fresh Whip Cream + 600
チョコレート, バナナ, バニラアイスクリーム, 生クリーム

DESSERTS

Shizuoka Melon Parfait 2,800
静岡メロンのパフェ

Basque Style Cheese Cake 1,100
バスク風チーズケーキ

Amazon Cacao Cream Puff 1,100
アマゾンカカオのシュークリーム

Miyazaki Mango Vacherin Glacé 1,200
宮崎マンゴーのバシュラングラッセ

V **Basil and Mint Gelato** 1,000
バジルとミントのジェラート

*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.

DRINK MENU

GLASS WINES

BUBBLE

Mandois Brut Origine 【 France / Chardonnay, Pinot Noir, Meunier 】	Bottle	2,000 15,000
マンドワブリュット オリジン [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 】	Bottle	1,100 7,000
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]		

NATURAL

Weingut Soellner DE GOZNICHE 【 Austria / Müller-Thurgau, Riesling ,Muskateller 】	1/2 ℓ.	1,500 5,800
ヴァイングートスルーナー デ ゴズニチェ 2022 [オーストリア / ミュラートゥルガウ, リースリング, ムスカテラー]		

Katsunuma Argano Clan 【 Yamanashi / Muscut Bailey A,Cabernet Sauvignon 】	1/2 ℓ.	1,600 6,000
勝沼醸造 アルガーノ クラン [山梨 / マスカットベリーA・カベルネソーヴィニヨン]		

ORANGE

Bodega Cerro Chapeu Folklore Naranja 【 Uruguay / Trebbiano,Petit Manseng 】	1/2 ℓ.	1,500 5,800
ボデガ・セロ・チャペウ フロクローレ ナランハ [ウルグアイ / トレッピアーノ・プティマンサン]		

WHITE

La Vigne Ronde Sauvignon blanc 2020 【 France / Sauvignon blanc 】	1/2 ℓ.	1,300 5,000
ラヴィーニュ ロンド 2020 [フランス / ソーヴィニヨンブラン]		

NUT HOUSE Chardonnay 2020 【 Australia / Chardonnay 】	1/2 ℓ.	1,500 5,800
ナットハウス シャルドネ 2020 [オーストラリア / シャルドネ]		

RED

Domaine de la Motte Pinot Noir I.G.P. Pays d'Oc 【 Languedoc / Pinot Noir 】	1/2 ℓ.	1,400 5,500
ドメーヌ・ド・ラ・モット ピノ・ノワール I.G.P. ペイ・ドック [フランス / ピノ・ノワール]		

San Silvestro Piemonte D.O.C.Barbera Appassimento 【 Italy / Barvera 】	Bottle	1,500 5,800 9,000
サン・シルヴェストロ ビエモンテ バルベラ アパッシメント [イタリア / バルベラ]		

RECOMMENDED COCKTAILS

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

Sangria サングリア	1,100
-------------------------	-------

Seasonal Fruit Sangria 季節フルーツのサングリア	1,200
---	-------

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

Belcomo Sunset ベルコモサンセット	1,800
------------------------------------	-------

High Ball ハイボール	1,100
---------------------------	-------

Lemon Sour レモンサワー	1,100
-----------------------------	-------

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

CRAFT GIN TONIC

Ibusuki Unbirthday Gin 指宿アンバースデイ (日本 / 宮ヶ浜蒸溜所)	1,300
--	-------

23rd Signature Gin 23rd シグニチャージン (オーストラリア)	1,500
--	-------

ROSSI Selected Gin ROSSI セレクトジン	1,600~
---	--------

BEER

TOKYO Craft / Pale Ale *Draft TOKYO クラフト / ペールエール *ドラフト	1,100
---	-------

Suntory Premium Malts *Draft サントリー ザ・プレミアム・モルツ *ドラフト	1,100
--	-------

Hoegaarden White ヒューガルデン ホワイト	1,200
---	-------

Budweiser バドワイザー	1,000
----------------------------	-------

Non-Alcoholic Beer ノンアルコール ビール	900
--	-----

御馳走旅 GOCHISOU-TABI

私たちのシェフが全国の素晴らしい生産者様を巡り
そこで出会った食材を使用したメニュー開発を行っているプロジェクトが「御馳走旅」です。
こだわりの詰まったお料理をぜひお楽しみください。

Our Plan・Do・See chefs visit wonderful producers across the country.
“Gochisou-tabi” is a project that develops menus
using ingredients found there.
Please enjoy our special dishes with the finest ingredients.



pds_cuisine

NON-ALCOHOL

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

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

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

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

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

Cold Pressed Pink Grapefruit Juice コールドプレス ピンクグレープフルーツジュース	1,000
--	-------

Coke / Coke Zero コーラ / コーラゼロ	900
--	-----

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

COFFEE / TEA LATTE

Drip Coffee Single Origin (Free Refill *Hot Only) ドリップコーヒー シングルオリジン(リフィルフリー *ホットのみ)	900
---	-----

Earl Grey アールグレイ	900
----------------------------	-----

Darjeeling ダージリン	900
----------------------------	-----

Chamomile カモミール	1,000
---------------------------	-------

Matcha Latte 抹茶ラテ	1,000
-----------------------------	-------

Oat Milk Latte オーツミルクラテ	1,100
-----------------------------------	-------

BELCOMO Original Herb Blend ベルコモオリジナルハーブブレンド	900
--	-----