WEEKEND LUNCH MENU 11:00-15:00

THE BELCOMO

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

Tokyo Burrata Cheese with Lemonand Marinated Anno Sweet Potatoes 2,700
TOKYOブラータチーズ 紀州原農園レモンと安納芋のマリネ

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

Soft-Shell Crab Fritters *4pc 1,800
ソフトシェルクラブ フリット *4pc

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

PASTA

Aglio Oglio Spaghettini 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 Spaghettini 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

Vegan Food
動物性原材料を使用してないヴィーガンフードをご希望のお客様はスタッフにお尋ねください
*Please ask our staff if you would like to order vegan dishes.

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 Spaghettini 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 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
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
バベットステーキ 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.

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 2,100
マッサマンカレー

EXTRA MENU Fried Egg +100 / Big Portion + 600
目玉焼きトッピング+100 / サイズアップ+600円

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 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

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
お好きな組み合わせでお楽しみください

THE BELCOMO ORIGINAL PANCAKES 1,900
ベルコモオリジナルパンケーキ

< TOPPINGS >

Extra Butter + 300
エクストラバター

Ice Cream (Vanilla or Salted Caramel) + 300
アイスクリーム (バニラ or 塩キャラメル)

Fresh Whipped Cream + 300
生クリーム

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 】 1/2ℓ. 5,800
ナックール 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 】 1/2ℓ. 6,000
レ・ヴィニュロン・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 】 1/2ℓ. 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 】 1/2ℓ. 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 】 1/2ℓ. 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 】 1/2ℓ. 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 】 1/2ℓ. 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

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のコーヒー豆で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)