

WEEKEND LUNCH MENU 11:00-15:00

APPETIZERS

Burrata Cheese and Seasonal Fruit Caprese 3,100
ブラータチーズと季節のフルーツのカプレーゼ

Caesar Salad with Iberico Pork Bacon 2,400
イベリコ豚ベーコンのシーザーサラダ

B Red Sea Bream Carpaccio with Hassaku Citrus and Amela Tomatoes 2,100
真鯛のカルパッチョ 八朔とアメラトマト

Spicy Marinated Tuna and Avocado 2,400
マグロとアボカドのスパイシーマリネ

B Frittered Scallops with Sakura Shrimp Sambal Sauce 2,800
帆立のフリット 桜海老サンバルソース

French Fries Truffle & Cheese 1,400
フレンチフライ トリュフ & チーズ

SPECIALITY LUNCH

TERIYAKI Awaji Wagyu Beef Burger 2,800
【100% beef patty / lettuce / teriyaki sauce / mayo / tasmanian mustard】
TERIYAKI 淡路牛バーガー

Thai Massaman Curry with Jasmine Rice 2,300
マッサマンカレー ジャスミンライス

Avocado Toast 1,800
アボカドトースト

Grilled Swordfish with Saffron Cream Sauce 2,700
メカジキのグリル サフランクリームソース

Grilled Mochibuta Pork with Red Wine Sauce 2,600
もち豚のグリル 赤ワインソース

Bavette Steak with Chimichurri Sauce 200g 4,600
バベットステーキ チミチュリソース 300g 6,800

B Grilled Akagi Wagyu Sirloin Steak 150g 7,600
赤城和牛サーロインのグリル 300g 14,000

B ...A long-loved classic from THE BELCOMO.

ベルコモで長年愛され続ける人気のお料理です。

THE BELCOMO

PREFIX COURSE 5,500

APPETIZER

Red Sea Bream Carpaccio with Hassaku Citrus and Amela Tomatoes

真鯛のカルパッチョ 八朔とアメラトマト

PASTA CHOICE

Classic Bolognese Chitarra

クラシックボロネーゼ キタッラ

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 *+800

雲丹のクリームソース スパゲッティーニ *+800円

MAIN CHOICE

Grilled Swordfish with Saffron Cream Sauce

メカジキのグリル サフランクリームソース

Grilled Mochibuta Pork with Red Wine Sauce

もち豚のグリル 赤ワインソース

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

Gianduja Semifreddo

ジャンドゥーヤ セミフレッド

Basque Style Cheese Cake *+500

バスク風チーズケーキ *+500円

BREAD

パン

COFFEE / TEA

コーヒー / 紅茶

PASTA

B Classic Bolognese Chitarra 2,500
クラシックボロネーゼ キタッラ

Duck Ragout with Mogami Shiitake Tagliatelle 3,000
鴨のラグーと最上椎茸 タリアテッレ

B Sea Urchin Cream Sauce Spaghettini 3,300
雲丹のクリームソース スパゲッティーニ

BIG PORTION +800

Additional 800 yen for Big Portion

+800円でサイズアップできます。

PANCAKES

THE BELCOMO Original Pancake 2,000

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。

*Please allow 20-30 minutes for preparation.

< TOPPINGS >

Extra Butter / Freshly 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 Wado Farm Amarin Strawberry Parfait 2,800
和銅農園 あまりん苺のパフェ

THE BELCOMO Strawberry Pie 1,600
ベルコモ ストロベリーパイ

Basque Style Cheese Cake 1,300
バスク風チーズケーキ

Dekopon Citrus Vacherin Glacé 1,400
デコポンのバシュラングラッセ

V Sake Lees and Amazon Cacao Gelato 1,000
酒粕とアマゾンカカオのジェラート

*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。*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. *Also, please feel free to inquire about detailed product information. *A 10% service charge will be applied to the pre-tax total.

DRINK MENU

NON-ALCOHOL



Etranger 見知らぬ葡萄	1,600
Basil and Kiwi Jasmine Squash バジルとキウイのジャスマインスカッシュ	1,200
Kumquat Sparkling 金柑スパークリング	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 【 matcha / oat milk / condensed milk 】 南山園抹茶オーツラテ	1,200
Cafe Latte カフェラテ	1,000
Earl Grey アールグレイ	900
Chamomile (*Hot Only) カモミール	1,000
BELCOMO Original Herb Blend Tea (*Hot Only) ベルコモオリジナルハーブブレンドティー	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
--	--------------------------------------

Reh Kendermann Riesling 【 Germany / Riesling 】 レー・ケンダーマン・リースリング [ドイツ / リースリング]	1,500 1/2 ℓ 5,800 Bottle 9,000
--	--------------------------------------

Domaine de Gourgazaud Chardonnay 【 France / Chardonnay 】 ドメヌ・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]	1,700 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オン, メルロー]	1,700 1/2 ℓ 6,000 Bottle 11,000
--	---------------------------------------

RECOMMENDED COCKTAILS



Boogie Woogie Thailand ブギウギタイランド	1,700
Berry Berry Bellini 赤い果実のスイートピー	1,500
Romantic Lemon Sour ロマンティックレモンサワー	1,300
NAGISA Gin & Tonic 渚のジントニック	1,400
Tokyo Martini トーキョーマティーニ	1,500

PREMIUM CRAFT BEER

UCHU BREWING / Yamanashi うちゅうブルーイング	2,200
NOVORU BREWING Warau IPA / Miyazaki ノボルブルーイング Warau IPA	1,800

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
Corona Extra コロナ・エキストラ	1,200

WORLD HIGHBALL

AOYAMA Highball AOYAMAハイボール	1,300
TAKETSURU Highball 竹鶴ハイボール	1,700
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