

WEEKEND LUNCH MENU 11:00-15:00

APPETIZERS

Burrata Cheese and Strawberry Caprese 須藤牧場ブーラチーズと苺のカプレーゼ	3,200
Cobb Salad コブサラダ	2,800
B Red Sea Bream Carpaccio with Lemon Vinaigrette 真鯛のカルパッチョ レモンヴィネグレット	2,300
Spicy Marinated Swordfish and Avocado カジキマグロとアボカドのスパイシーマリネ	2,400
B Fava Bean Hummus with Dukkah Spice そら豆のフムス デュカスパイス	2,300
French Fries Truffle & Cheese フレンチフライ トリュフ & チーズ	1,600

SPECIALITY LUNCH

TERIYAKI Awaji Wagyu Beef Burger 【100% beef patty / lettuce / teriyaki sauce / mayo / tasmanian mustard】 TERIYAKI 淡路牛バーガー	2,900
Thai Massaman Curry with Jasmine Rice マッサマンカレー ジャスミンライス	2,500
Avocado Toast アボカドトースト	1,900
Sautéed Sea Bass with Red Curry Sauce スズキのソテー レッドカレーソース	2,700
Grilled Mochibuta Pork Pizzaiola もち豚のグリル ピッツァイオーラ	2,600
Bavette Steak with Chimichurri Sauce バベットステーキ チミチュリソース	180g 4,900
B Grilled Akagi Wagyu Sirloin Steak 赤城和牛サーロインのグリル	150g 7,800

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 Lemon Vinaigrette

真鯛のカルパッチョ レモンヴィネグレット

PASTA CHOICE

Classic Bolognese Chitarra

クラシックボロネーゼ キタッラ

Vongole Rosso Linguine

ボンゴレロッソ リングイネ

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

Sautéed Sea Bass with Red Curry Sauce

スズキのソテー レッドカレーソース

Grilled Mochibuta Pork Pizzaiola

もち豚のグリル ピッツァイオーラ

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

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

COFFEE / TEA

コーヒー / 紅茶

PASTA

B Classic Bolognese Chitarra クラシックボロネーゼ キタッラ	2,500
Vongole Rosso Linguine ボンゴレロッソ リングイネ	2,700
B Sea Urchin Cream Sauce Spaghettini 雲丹のクリームソース スパゲッティーニ	3,300

BIG PORTION

Additional 800 yen for Big Portion

+800円でサイズアップできます。

+800

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 Shizuoka Melon Parfait 静岡県産 メロンパフェ	2,800
THE BELCOMO Strawberry Pie ベルコモ ストロベリーパイ	1,700
Basque Style Cheese Cake バスク風チーズケーキ	1,400
Dekopon Citrus Vacherin Glacé デコポンのバシュラングラッセ	1,600
Sake Lees and Amazon Cacao Gelato 酒粕とアマゾンカカオのジェラート	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。*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
Amanatsu Citrus Soda 甘夏みかんスカッシュ	1,300
Melon Tea Soda メロンティーソーダ	1,300
Non-Alcohol Red Wine ワイン醸造用 葡萄ジュース	1,400
IYOSHI Cola 伊良コーラ	1,100
Ginger Ale (Sweet / Dry) ジンジャーエール甘口 / 辛口	1,000
Blood Orange Juice ブラッドオレンジジュース	1,000
Cranberry Juice クランベリージュース	1,000
Mango Juice マンゴージュース	1,000
Non-Alcohol Beer ノンアルコール ビール	1,200

COFFEE & TEA

Drip Coffee ドリップコーヒー	1,000
Nanzanen Matcha Oat Latte 【 matcha / oat milk / condensed milk 】 南山園抹茶オーツラテ	1,300
Cafe Latte カフェラテ	1,100
Earl Grey アールグレイ	1,000
Chamomile (*Hot Only) カモミール	1,100
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	1,200

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]	2,600 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]	1,500 Bottle 10,000
---	------------------------

ROSE

Quinta de Linhares Vinho Verde Rosé 【 Portugal / Espadeiro 】 キントア・デ・リニャーレス ヴィーニョ・ヴェルデ ロゼ [ポルトガル / エスパデイロ]	1,800 1/2 ℓ 7,200
---	----------------------

WHITE

Suade Sauvignon Blanc Veneto IGT 2023 【 Italy / Sauvignon Blanc 】 スアデ IGT 2023 [イタリア / ソーヴィニヨンブラン]	1,400 1/2 ℓ 5,600
--	----------------------

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]	1,600 1/2 ℓ 6,400
--	----------------------

ITER Chardonnay 【 California / Chardonnay 】 イーター シャルドネ [カリフォルニア / シャルドネ]	2,000 1/2 ℓ 8,000
--	----------------------

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]	1,500 1/2 ℓ 6,000
--	----------------------

La Viarte Merlot Riserva 【 Italy / Merlot 】 ラ・ヴィアルテ メルロー リゼルヴァ [イタリア / メルロー]	1,700 1/2 ℓ 6,800
--	----------------------

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]	2,000 1/2 ℓ 8,000
--	----------------------

RECOMMENDED COCKTAILS

Boogie Woogie Thailand ブギウギタイランド	1,800
Berry Berry Bellini 赤い果実のスイートピー	1,600
Romantic Lemon Sour ロマンティックレモンサワー	1,400
NAGISA Gin & Tonic 渚のジントニック	1,500
Tokyo Martini トーキョーマティーニ	1,600

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	1,400
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