

## WEEKDAY LUNCH MENU 11:00-15:00

### ...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

\*It does not include any animal products.

## SALAD LUNCH

### Today's Soup + Choice Salad + Bread

本日のスープ + サラダ + パン

**Caesar Salad** 2,100  
シーザーサラダ

 **Kale and Kiwi Salad** 2,400  
ケールとキウイのサラダ

## PASTA LUNCH

### Seasonal Vegetable Salad + Choice Pasta + Bread

季節野菜のサラダ+パスタ+パン

**Sardine and Fennel Linguine** 2,100  
イワシとウイキョウのリングイネ

**Bolognese Tagliatelle with Canola Flower** 2,000  
ボロネーゼと菜の花のタリアテッレ

**Sea Urchin and Cream Sauce Spaghettini** 2,700  
雲丹のクリームソース スパゲッティーニ

**BIG PORTION** +500  
Additional 500 yen for Big Portion  
+500円でサイズアップできます

## AFTER DRINK

全てのLUNCHに食後のドリンクがついております

### Coffee / Tea

コーヒー / 紅茶

### Cafe au Lait +150

カフェオレ +150円

# THE BELCOMO

## PREFIX COURSE 3,900

### APPETIZER

#### Basil Marinated Avocado and Broccoli

アボカドとブロッコリーのバジルマリネ

### PASTA CHOICE

#### Sardine and Fennel Linguine

イワシとウイキョウのリングイネ

#### Bolognese Tagliatelle with Canola Flower

ボロネーゼと菜の花のタリアテッレ

#### Sea Urchin and Cream Sauce Spaghettini \*+¥500

雲丹のクリームソース スパゲッティーニ \*+500円

### MAIN CHOICE

#### Herb Roasted Sea Bass with Spring Cabbage

スズキのハーブローストと春キャベツ

#### Grilled Pork with Piperade Sauce

豚肩ロースのグリル ピペラードソース

#### Bavette Steak with Chimichurri Sauce \*+¥500

バベットステーキ チミチュリソース \*+500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。

#### Amaou Strawberry Parfait \*+¥1,300

あまおう苺のパフェ \*+1,300円

### BREAD

パン

## MARC JACOBS

## \* THE BELCOMO COLLABORATION

< 期間限定期間 >

3月16日(木) - 31日(金)

MARC JACOBSのシグネチャー、JMARCロゴが印の特別メニューと館内に散りばめられたスペシャルな装飾をお楽しみください

## SPECIALITY LUNCH

### Seasonal Vegetable Salad + Choice Main

季節野菜のサラダ + メインディッシュ

**Thai Massaman Curry** 1,900  
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

**Singapore Laksa- Spicy Noodles with Shrimp and Coconut -** 1,800  
シンガポールラクサ -エビとココナッツのスパイシーヌードル-

 **MARC JACOBS Buttermilk Fried Chicken Burger** 2,100  
バターミルクフライドチキンバーガー

## DESSERTS

**Amaou Strawberry Parfait** 2,300  
あまおう苺のパフェ

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

 **MARC JACOBS Vacherin Glace with Strawberry** 1,000  
苺のバシュラングラッセ

**Amazon Cacao Cream Puff** 1,000  
アマゾンカカオのシュークリーム

**Pistachio Semifreddo** 1,000  
ピスタチオのセミフレッド

**Basil and Mint Gelato** 800  
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。  
\*If you have any form of food allergy, please notify our staff. / \*Also, please feel free to inquire about detailed product information.  
\*上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。  
\*All prices include tax and are subject to a 10% service charge.

## DRINK MENU

### GLASS WINES

#### SPARKLING

##### Mandois Brut Origine

【 France / Chardonnay,Pinot Noir,Meunier 】

マンドワブリュット・オリジン Bottle 1,600  
10,000  
[ フランス / シャルドネ,ピノ・ノワール,ピノ・ムニエ ]

##### Casa Vittorino Spumante 【 Italy / Glera 】

カーサアストリア・スプマンテ・ブリュット Bottle 1,100  
6,500  
[ イタリア / グレーラ ]

#### WHITE

##### Mucho Más Blanco

【 Spain / Verdejo,Sauvignon Blanc,Chardonnay 】

ムーチョ・マス ブランコ 1/2 ℓ. 1,000  
4,000  
Bottle 6,000  
[ スペイン / ヴェルデホ,ソーヴィニヨン・ブラン,シャルドネ ]

##### KONO Sauvignon Blanc

【 New Zealand / Sauvignon Blanc 】

コノ ソーヴィニヨンブラン 1/2 ℓ. 1,200  
4,500  
Bottle 6,500  
[ ニュージーランド / ソーヴィニヨン・ブラン ]

##### Stel+Mar Chardonnay

【 California / Chardonnay 】

ステル+マー・シャルドネ 1/2 ℓ. 1,500  
6,000  
Bottle 9,000  
[ カリフォルニア / シャルドネ ]

#### ORANGE

##### Fidora Wines Domini del Leone Orange Organic NV

【 Italy / Pinot Grigio,Chardonnay 】

フィドラ・ワインズ ドミニ・デル・レオーネ オレンジ NV 1/2 ℓ. 1,500  
6,000  
Bottle 9,000  
[ イタリア/ピノ・グリージョ、シャルドネ ]

#### RED

##### Vinus Art Edition

##### Cabernet Sauvignon - Merlot

【 France / Cabernet Sauvignon,Merlot 】

ヴィニウス・アート・エディション・カベルネ/メルロー 1/2 ℓ. 1,100  
4,500  
Bottle 6,500  
[ フランス / カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー ]

##### Vents Contraires Pinot Noir

##### Dom. de Fondouce

【 France / Pinot Noir 】

ヴァン・コントレール・ピノ・ノワール・フォンドゥース 1/2 ℓ. 1,300  
5,000  
Bottle 7,500  
[ フランス / ピノ・ノワール ]

##### Ballard Lane Cabernet Sauvignon

【 California / Cabernet Sauvignon 】

バラード・レーン カベルネ・ソーヴィニヨン 1/2 ℓ. 1,600  
6,500  
Bottle 9,500  
[ カリフォルニア / カベルネソーヴィニヨン ]

### MARC JACOBS DRINK

🍷 **J MARC MARIGOLD** 1,200

マーク ジェイコブス マリーゴールド  
(スパークリングワイン,ボンカンシロップ)

🍷 **J MARC ROSE** 1,200

マーク ジェイコブス ローズ  
(米焼酎,梅リキュール,フランボワーズ,レモンジュース)

🍷 **J MARC Cafe au Lait** 1,000

マーク ジェイコブス カフェオレ

< 期間限定期間 >

3月16日(木) - 31日(金)

ブランドカラーをイメージしたドリンクを期間限定でお召し上がりいただけます

### RECOMMENDED COCKTAILS

**Ponkan Orange Sangria** 1,100

ポンカンのサングリア

**Sangria** 900

サングリア

**Seasonal Fresh Fruit Bellini** 1,200

季節のフレッシュフルーツベリーニ

**Fresh Mint Mojito** 1,300

フレッシュミント モヒート

**Earl Grey Cosmopolitan** 1,200

アールグレイコスモポリタン

**High Ball** 900

ハイボール

**Lemon Sour** 1,100

レモンサワー

**Tokyo Martini AOYAMA** 1,100

東京マティーニ AOYAMA

**Mezcal Negroni** 1,400

メスカルネグロニ

### BEER

**TOKYO Craft / Pale Ale \*Draft** 1,000

TOKYO クラフト / ペールエール \*ドラフト

**Suntory・Premium Malts \*Draft** 900

サントリー・プレミアム・モルツ \*ドラフト

**TOKYO White / White Ale** 1,300

TOKYO ホワイト / ホワイトエール

**Budweiser** 900

バドワイザー

**Non-Alcoholic Beer** 900

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

**Lemon Grass 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

**Rooibos Tea Punch** 1,000

ルイボスパンチ

**Cold Press / Orange Juice** 1,000

コールドプレス / オレンジジュース

**Cold Press / Pink Grapefruit Juice** 1,000

コールドプレス / ピンクグレープフルーツジュース

**Coke / Coke Zero** 800

コーラ / コーラゼロ

**Ginger Ale Sweet / Dry** 800

ジンジャーエール スイート / ドライ

**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

**Guava Juice** 900

グアバジュース

**Mango Juice** 900

マンゴージュース

### COFFEE / TEA LATTE

**Drip Coffee Single Origin ( Free Refill \*Hot Only )** 900

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)

**Cafe Latte** 1,000

カフェラテ

**Earl Grey** 900

アールグレイ

**Darjeeling** 900

ダージリン

**Chamomile** 900

カモミール

**Ginger Hot Chocolate** 1,000

ジンジャーホットチョコレート

**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** 900

ベルコモオリジナルハーブブレンド