

WEEKEND 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.

APPETIZERS

Bluefin Tuna Carpaccio with Spring Vegetables 春野菜とメジマグロのカルパッチョ	2,100
Caesar Salad シーザーサラダ	2,100
🍃 Mushroom Salad シャンピニオンサラダ	1,600
Basil Marinated Avocado and Broccoli アボガドとブロッコリーのバジルマリネ	1,700
TOKYO Burrata Cheese Caprese TOKYOブルラータのカプレーゼ	2,600
🍃 Kale and Kiwi Salad ケールとキウイのサラダ	2,400
Soft-Shell Crab Fritters ソフトシェルクラブ フリット	1,800

PASTA

Sardine and Fennel Linguine イワシとウイキョウのリングイネ	2,100
Bolognese Tagliatelle with Canola Flower ボロネーゼと菜の花のタリアテッレ	2,000
Sea Urchin Cream Sauce Spaghettini 雲丹のクリームソース スパゲッティーニ	2,700

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

BREAD

Bread Basket ブレッドバスケット	500
----------------------------------	-----

THE BELCOMO

PREFIX COURSE 4,300

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

ブレッド

AFTER

Coffee or Tea コーヒー or 紅茶
[**Cafe au Lait +150** カフェオレ +150円]

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

SPECIALITIES

Thai Massaman Curry 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	1,900
📄 MARC JACOBS Buttermilk Fried Chicken Burger バターミルクフライドチキンバーガー	2,100
Bavette Steak with Chimichurri Sauce バベットステーキ チミチュリソース	200g / 3,700 300g / 5,300 400g / 6,200
Grilled Japanese Beef 国産牛モモ肉のグリル	200g / 5,200 300g / 7,200 400g / 9,200

DESSERTS

Amaou Strawberry Parfait あまおう苺のパフェ	2,300
Basque Style Cheese Cake バスク風チーズケーキ	1,100
📄 MARC JACOBS Vacherin Glace with Strawberry 苺のバシュラングラッセ	1,000
Amazon Cacao Cream Puff アマゾンカカオのシュークリーム	1,000
Pistachio Semifreddo ピスタチオのセミフレッド	1,000
Basil and Mint Gelato バジルとミントのジェラート	800

TAKE OUT

Basque Style Cheese Cake / Whole 12cm バスク風チーズケーキ / ホール12cm 人気のデザートをご自宅でお召し上がりいただけます	2,600
--	-------

*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.

*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。

DRINK MENU

GLASS WINES

SPARKLING

Mandois Brut Origine 【 France / Chardonnay,Pinot Noir,Meunier 】	1,600
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]	Bottle 10,000

Casa Vittorino Spumante 【 Italy / Glera 】	1,100
カーサアストリア・スパマンテ・ブリュット [イタリア / グレーラ]	Bottle 6,500

WHITE

Mucho Más Blanco 【 Spain / Verdejo,Sauvignon Blanc,Chardonnay 】	1,000
ムーチョ・マス ブランコ [スペイン/ヴェルデホ,ソーヴィニヨン・ブラン,シャルドネ]	1/2 ℓ. 4,000 Bottle 6,000

KONO Sauvignon Blanc 【 New Zealand / Sauvignon Blanc 】	1,200
コノ ソーヴィニヨンブラン [ニューゼーランド / ソーヴィニヨン・ブラン]	1/2 ℓ. 4,500 Bottle 6,500

Stel+Mar Chardonnay 【 California / Chardonnay 】	1,500
ステル+マー・シャルドネ [カリフォルニア / シャルドネ]	1/2 ℓ. 5,500 Bottle 6,500

ORANGE

Fidora Wines Domini del Leone Orange Organic NV 【 Itary / Pinot Grigio,Chardonnay 】	1,500
フィドラ・ワインズ ドミニ・デル・レオーネ オレンジ NV [イタリア/ピノ・グリージョ、シャルドネ]	1/2 ℓ. 6,000 Bottle 9,000

RED

Vinus Art Edition Cabernet Sauvignon - Merlot 【 France / Cabernet Sauvignon,Merlot 】	1,100
ヴィニウス・アート・エディション・カベルネ/メルロー [フランス / カベルネ・ソーヴィニヨン,メルロー]	1/2 ℓ. 4,500 Bottle 6,500

Vents Contraires Pinot Noir Dom. de Fondouce 【 France / Pinot Noir 】	1,300
ヴァン・コントレール・ピノ・ノワール・フォンドゥース [フランス / ピノ・ノワール]	1/2 ℓ. 5,000 Bottle 7,000

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

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
ボ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)	

Earl Grey	900
アールグレイ	

Darjeeling	900
ダーズリン	

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	