

DINNER MENU

▼ ...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.

COLD 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
Beef Heart Carpaccio with Salsa Verde 牛ハツのカルパッチョ サルサヴェルデ	1,600
Avocado and Broccoli marinated with Basil アボカドとブロッコリーのバジルマリネ	1,700
▼ Mushroom Salad シャンピニオンサラダ	1,600
Drool-worthy Chicken in Spicy Sichuan Sauce よだれ鶏 四川風ピリ辛ダレ	1,700
▼ Beet Hummus with Cauliflower Fritter カリフラワーフリットとビーツのフムス	1,600
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
Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ	1,800

HOT APPETIZERS

Sauteed Scallopes and Turip with Brown Butter Sauce ホタテと蕪のソテー 焦がしバターソース	2,900
Soft-Shell Crab Fritters *4pc ソフトシェルクラブ フリット *4pc	1,800
Maitake Mushroom Steak Milanese 秋田十條マイタケのステーキ ミラネーゼ	1,700

THE BELCOMO

MAIN DISHES

SPECIALITIES

Gai Yang - Thai Grilled Chicken - *400g	3,500
骨付き鳥もも肉のガイヤーン	
Today's Fish Aqua Pazza	4,500
本日鮮魚のアクアパッツァ	
+Risotto	+800
メリゾット	
※アクアパッツァのスープでリゾットを御用意いたします	

GRILL

Grilled Ezo Deer with Madeira wine Sauce	4,200
白糠町 蝦夷鹿のグリル マディラソース	
Bavette Steak with Chimichurri Sauce *200g	3,700
バベットステーキ チミチュリーソース	
	*300g 5,300
	*400g 6,200
Grilled Japanese Beef (Round) *200g	5,200
国産牛 モモ肉のグリル	
	*300g 7,200
	*400g 9,200
Grilled Japanese Black Beef (Tender Loin) *150g	11,000
黒毛和牛フィレのグリル	
	*200g 14,000

ON THE SIDE

French Fries	600
フレンチフライ	
Mashed Potatoes	700
マッシュポテト	
Wild arugula Salad	1,000
セルパチコサラダ	
Roasted Bone Marrow	1,600
ポーンマロー	

PASTA & NOODLE

Eggplant Bolognese Pappardelle ふわとろ茄子のポロネーゼ パッパルデッレ	2,000
Snow Crab and Canola Flower Arrabbiata ずわい蟹と菜の花のアラビアータ	2,700
Sardine and Fennel Spaghettini イワシとウイキョウのスパゲッティニ	2,100
Sea Urchin Cream Sauce Spaghettini 雲丹のクリームソース スパゲッティニ	2,700
Cream Risotto with Clams, Green Beans and Broad Beans 小柱とインゲンと空豆のクリームリゾット	2,100
Chicken Pho with Beef Stock 牛骨フォー	2,000

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

*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

			BOTTLE HAPPY HOUR
Mandois Brut Origine 【 France / Chardonnay, Pinot Noir, Meunier 】	1,600		
Bottle	10,000	8,000	
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 】			
Casa Vittorino Spumante 【 Italy / Glera 】	1,100		
Bottle	6,500	4,500	
カーサアストリア・スプマンテ・ブリュット 【 イタリア / グレーラ 】			

WHITE

			BOTTLE HAPPY HOUR
Mucho Más Blanco 【 Spain / Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay 】	1,000		
1/2 ℓ.	4,000		
Bottle	6,000	4,500	
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 】			
KONO Sauvignon Blanc 【 New Zealand / Sauvignon Blanc 】	1,200		
1/2 ℓ.	4,500		
Bottle	6,500	5,000	
コノ ソーヴィニヨンブラン 【 ニュージーランド / ソーヴィニヨン・ブラン 】			

Stel+Mar Chardonnay 【 California / Chardonnay 】	1,500		
1/2 ℓ.	6,000		
Bottle	9,000	6,500	
ステル+マー・シャルドネ 【 カリフォルニア / シャルドネ 】			

ORANGE

			BOTTLE HAPPY HOUR
Fidora Wines Domini del Leone Orange Organic NV 【 Italy / Pinot Grigio, Chardonnay 】	1,500		
1/2 ℓ.	6,000		
Bottle	9,000	6,500	
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 】			

RED

			BOTTLE HAPPY HOUR
Vinus Art Edition Cabernet Sauvignon - Merlot 【 France / Cabernet Sauvignon, Merlot 】	1,100		
1/2 ℓ.	4,500		
Bottle	6,500	5,000	
ヴィニウス・アート・エディション・カベルネ 【 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 】	1,300		
1/2 ℓ.	5,000		
Bottle	7,500	6,000	
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 】			

Ballard Lane Cabernet Sauvignon 【 California / Cabernet Sauvignon 】	1,600		
1/2 ℓ.	6,500		
Bottle	9,500	7,500	
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 】			

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, 梅りキュール, 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 カフェオレマーク

< 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

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 / ホホワイトエール

Budweiser 900
バドワイザー

Non-Alcohol Beer 900
ノンアルコールビール

WORLD GIN TONIC

Avignon, France 1,100
フランス “アヴィニオン” (ラベンダー, エルブドプロヴァンス)

Kanazawa, Japan 1,100
日本 “金沢” (玉露, くろもじ茶, 丁字)

Ayutthaya, Thailand 1,100
タイ “アユタヤ” (レモングラス, ライムリーフ, コリアンダーシード)

Portland, America 1,100
アメリカ “ポートランド” (コーヒー, クローブ, オレンジ)

DIGESTIF

Melone di Calvenzano 1,000
カルヴェンツァーノ メロンチェッロ

Taylor's Late Bottled Vintage 1,000
テイラー レイト・ボトルド ヴィンテージ

González Byass Noé 1,600
ゴンザレス・ピラス ノエ

Clase Azul Tequila Reposado 3,000
クラセ アスール レポサド

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

Mezcal Negroni 1,400
メスカルネグロニ

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

Ginger Ale Sweet / Dry 800
ジンジャエール 甘口 / 辛口

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

Coke / Coke Zero 800
コーラ / コーラ・ゼロ

Happy Hour! 20:30~L.O.



HOTEL Instagram