

THE BELCOMO

COLD APPETIZERS

Cauliflower and Corn Hummus カリフラワーとトウモロコシのフムス	1,300
Beef Heart Carpaccio with Ginger Salsa 牛ハツのカルパッチョ ジンジャーサルサ	1,500
Basil Marinated Avocado and Broccoli アボカドとブロッコリーのバジルマリネ	1,600
Champignon Mushroom Salad シャンピニオンサラダ	1,400
Squid and Green Gazpacho スルメイカとグリーンガスパチョ	1,500
Cresson Salad with Mackerel and Fig 鯖と無花果のクレソンサラダ	1,600
Tokyo Burrata Salad with "ANNOIMO" Sweet Potato TOKYOブッラータと安納芋のレモンマリネ	2,200

HOT APPETIZERS

Soft-Shell Crab Fritter ソフトシェルクラブ フリット	1,700
Mashroom Fritters with Pancetta and Mimolette マッシュルーム フリット パンチェッタとミモレット	1,600
Galician Style Grilled Octopus 真蛸のグリル ガリシア風	1,700
Oven Baked Whelk Clam 大つぶ貝のオープン焼き	1,800

MAIN

Sautéed Red Snapper and Scallop with Brown Butter Sauce 金目鯛とホタテのソテー 焦がしバターソース	2,800
Gai Yang - Thai Grilled Chicken - *400g 骨付き鳥もも肉のガイヤーン *400g	2,800
Spicy Spare Ribs *300g スパイシースペアリブ *300g	2,800
Grilled Lamb with Couscous *250g ニュージーランド産ラムのグリルとクスクス *250g	3,200
Roasted " EZO " Venison *250g 蝦夷鹿のロースト *250g	3,200
Bavette Steak with Chimichurri Sauce *200g バベットステーキ チミチュリーソース *200g	3,200

1日5食限定 LIMITED DESSERT

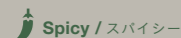
Crepe Suzette with Nagano Purple Grape and Smoked Ice Cream ナガノパープルと燻製アイスのクレープシュゼット	1,000
---	-------

NOODLE & RICE

Linguine Genovese with Squid and Perilla ヤリイカと大葉のジェノベーゼ リングイネ	1,800
Shrimp Arrabiata with Japanese Pepper Noodle 海老と山椒麺のアラビアータ	1,800
Pappardelle Bolognese with Eggplant ふわとろ茄子のボロネーゼ パッパルデッレ	1,800
Spaghettini with Sea Urchin and Cream Sauce 雲丹のクリームソース スパゲッティーニ	2,300
Scamorza Cheese Risotto with Green Beans and Ginkgo スカモルツァチーズと三度豆と銀杏のリゾット	1,700
Beef Pho Noodles 牛骨フォー	1,600

DESSERT

Vacherin Glace with Fig and Berry 無花果とベリーのバシュラングラッセ	900
Tiramisu ティラミス	800
Amazon Cacao Cream Puff アマゾンカカオのシュークリーム	900
Crème Caramel クレームキャラメル	800
"TEKKANNON" Ice Cream 鉄観音のアイスクリーム	700
Shine Muscat Parfait シャインマスカット パフェ	2,000



*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 WINE

SPARKLING

Mandois Brut Origine * 1,000 1,500
マンドワブリュット・オリジン / シャンパーニュ

Casa Vittorino Spumante 1,000
カーサアストリア・スプマンテ・ブリュット / スプマンテ

NATURE

Lunaria MALVASIA / White * 500 900
ルナーリア マルヴァジア / 白

Lunaria PINOT GRIGIO / Orange * 500 900
ルナーリア ピノグリージョ / オレンジ

Lunaria MONTEPUL CIANO / Red * 500 900
ルナーリア モンテプルチアーノ / 赤

WHITE

Katherine Hills Chardonnay * 900 1,100
キャサリンヒルズ・シャルドネ

RED

Gnarly Head 1924 Bourbon Aged * 1,000 1,300
Double Black Cabernet Sauvignon
ナーリーヘッドカベルネソーヴィニオン

BOTTLE WINE

SPARKLING

Astoria Casa Vittorino * 4,000 6,000
アストリア・カーサ・ヴィットリーノ

Mandois Brut Origine * 7,000 10,000
マンドワ・ブリュット・オリジン

Gosset Champagne Brut Grande Reserve * 8,000 12,000
ゴッセ・シャンパーニュ ブリュット グラン・レゼルヴ

Perrier-Jouët Grand Brut * 9,000 15,000
ペリエ・ジュエ グランブリュット

Estoro Chardonnay * 3,500 5,000
エストロ・シャルドネ

Kono Sauvignon Blanc * 4,500 5,500
コノ ソーヴィニオンブラン

WHITE

Bread & Butter Chardonnay * 6,500 9,000
ブレッド&バター・シャルドネ

Chablis 1er Cru Vaillons * 8,000 12,000
Domaine Jean Collet
シャブリ・プルミエ・クリュ・ヴァイヨン
ドメヌ・ジャン・コレ

Astoria Pinot Noir * 3,500 4,500
アストリア・ピノ・ノワール

Beacon Hill Shiraz * 4,000 6,000
ビーコン・ヒル・シラーズ

RED

Barolo Patres * 7,000 10,000
バローロ・パトレス

Gevrey Chambertin Aux Echezeaux * 9,000 1,500
Domaine Michel Magnien
ジュブレ・シャンベルタン・オー・エシェゾー
ドメヌ・ミシェル・マニャン

RECOMMENDED COCKTAIL

Homemade Sangria * 500 800
自家製 サングリア

Seasonal Fruit Bellini * 700 1,100
季節のフルーツベリーニ

Sicilian Mimosa * 700 1,100
シチリアンミモザ

Fresh Mint Mojito * 900 1,200
フレッシュミント モヒート

Earl Grey Cosmopolitan * 700 1,100
アールグレイコスモポリタン

High Ball * 500 800
ハイボール

Lemon Sour * 500 900
レモンサワー

Tokyo Martini * 900 1,200
東京マティーニ

BEER

TOKYO Craft / Pale Ale * Draft * 500 900
TOKYO クラフト / ペールエール *ドラフト

Suntory・Premium Malts * Draft * 500 900
サントリー・プレミアム・モルツ *ドラフト

TOKYO White / White Ale 1,200
TOKYO ホワイト / ホワイトエール

Budweiser * 500 900
バドワイザー

Non-Alcoholic Beer 900
ノンアルコールビール

WORLD GIN TONIC

Avignon, France * 500 1,000
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)

Japan, Kanazawa * 500 1,000
日本 “金沢” (玉露,くろもじ茶,丁字)

Ayutthaya, Thailand * 500 1,000
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)

America, Portland * 500 1,000
アメリカ “ポートランド” (コーヒー豆,クローブ,オレンジの皮)

★ ... Happy Hour! 16:00 - 20:00



HOTEL Instagram

NON-ALCOHOL

“KOMBUCHA” Organic Sparkling Tea 900
“コンブチャ” スパークリングティー

Lemongrass Lemonade 900
レモングラスレモネード

“SETOUCHI” Japanese Citrus Soda 800
瀬戸内 柚子スカッシュ

Belcomo Organic Tea Sparkling 800
ベルコモオーガニックティースパークリング

Cold Press / Orange Juice 900
コールドプレス / オレンジジュース

Cold Press / Pink Grapefruit Juice 900
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 700
コーラ / コーラ・ゼロ

Ginger Ale Sweet / Dry 700
ジンジャエール 甘口 / 辛口

Blood Orange Juice 700
ブラッドオレンジジュース

Cranberry Juice 700
クランベリージュース

Guava Juice 700
グァバジュース

COFFEE & TEA

Drip Coffee *Single Origin (Free Refill *Hot Only) 800
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 800
アールグレイ

Darjeeling 800
ダージリン

Cafe au Lait 900
カフェオレ

Cafe Latte 900
カフェラテ

Oat Milk Latte 1,000
オーツミルクラテ

Chai Latte 900
チャイラテ

BELCOMO Original Herb Blend 800
ベルコモオリジナルハーブブレンド

Chamomile 800
カモミール

Lemongrass Blend 800
レモングラスブレンド