

WEEKEND LUNCH MENU

THE BELCOMO

APPETIZER

Tokyo Burrata Fruit Salad with Strawberries TOKYOブッラータと苺のフルーツサラダ	2,300
Herb Salad with Shrimp and Lemongrass エビとレモングラスのエスニックサラダ	1,400
Salade De Veil -Basil Marinated Avocado and Broccoli- サラダ ド ヴェール -アボガドとブロッコリーのバジルマリネ-	1,600
Champignon Mushroom Salad フレッシュマッシュルームのカルパッチョ	1,400
Beef Tongue Carpaccio with Salsa Verde Sauce 牛タンのカルパッチョ サルサヴェルデ	1,500

HOT APPETIZER

Soft-Shell Crab Fritters ソフトシェルクラブ フリット	1,600
Oven Baked Hokkaido Whelk 北海道つぶ貝のオープン焼き	1,600

PASTA&NOODLE

Tomato Sauce Spaghettini with Pacific Saury and Eggplant 秋刀魚と茄子のトマトソーススパゲッティーニ	1,800
Cream Dauce Fettuccine with Bacon and Mushroom ベーコンとキノコのクリームソースフェットチーネ	1,800
Spagettini with Sea Urchin and Clam 雲丹とアサリのスパゲッティーニ	2,300
Singapore Laksa -Spicy noodles with Shrimp and Coconut - 🌶️ 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-	1,500

MAIN

Seafood Acqua Pazza 魚介のアクアパッツァ	2,100
Grilled Pork Shoulder Loin with Sage Butter Sauce 豚肩ロースのグリル セージとバターのソース	2,100
Bavette Steak with Chimichurri Sauce バベットステーキ チミチュリーソース	3,200
Dutch "Baby" Pancake ダッチベイビーパンケーキ	1,800
Massaman Curry 🌶️ マッサマンカレー	1,700

DESSERT

Basque Style Cheese Cake バスク風チーズケーキ	900
Tiramisu ティラミス	800
Fig and Mixed Berries Vacherin Glace 無花果とベリーのバシュラングラッセ	900
Mango Soup マンゴースープ	800
Amazon Cacao Cream Puffs アマゾンカカオのシュークリーム	900
Sichuan Pepper and Almond Ice Cream 花椒と杏仁のアイスクリーム	600

BREAD

+300

May add a bread set for +300 yen.
+300円でパンをご用意出来ます。

COURSE

3,800

APPETIZERS

Burrata Cheese with Basil Marinated Broccolis

ブッラータチーズとブロッコリーのバジルマリネ

PASTA CHOICE

*Please choose one dish from below.
*下記より好きなものをお1つお選び下さい。

Tomato Sauce Spaghettini with Pacific Saury and Eggplant

秋刀魚と茄子のトマトソーススパゲッティーニ

Cream Dauce Fettuccine with Bacon and Mushroom

ベーコンとキノコのクリームソースフェットチーネ

MAIN CHOICE

*Please choose one dish from below.

Seafood Acqua Pazza

魚介のアクアパッツァ

Grilled Pork Shoulder Loin with Sage Butter Sauce

豚肩ロースのグリル セージとバターのソース

Bavette Steak *+500

バベットステーキ *+500円

DESSERT CHOICE

*Please choose one from the "dessert".
*デザートメニューより好きなものをお1つお選び下さい。

BREAD / AFTER

Bread / Coffee or Tea

パン / コーヒー or 紅茶

🌶️ Spicy / スパイシー

*If you have any form of food allergy, please notify our staff.

*Also, please feel free to inquire about detailed product information.

*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。

WEEKEND DRINK MENU

THE BELCOMO

GLASS WINE

SPARKLING

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

Casa Vittorino Spumante 900
カーサアストリア・スプマンテ・ブリュット / スプマンテ

WINE ROSE

Planeta・Rose 1,200
プラネタ・ロゼ

WINE WHITE

Dancing Flame Sauvignon Blanc 900
ダンシング・フレイム・ソーヴィニヨン・ブラン

Ch. St. Michelle Riesling 1,000
シャトー・サン・ミッシェル・リースリング

Katherine Hills Chardonnay 1,200
キャサリンヒルズ・シャルドネ

WINE RED

Astoria Pinot Noir 900
アストリア・ピノ・ノワール

Beacon Hills Shiraz 1,000
ビーコンヒルズ・シラーズ

Gnarly Head 1924 Bourbon Aged Double Black Cabernet Sauvignon 1,300
ナーリー・ヘッド “1924 バーボン・エイジド ダブルブラック”
カベルネソーヴィニヨン

BEER

TOKYO Craft / Pale Ale *Draft 900
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 1,200
TOKYO ホワイト / ホワイトエール

Singha 1,000
シンハー

Heineken 900
ハイネケン

RECOMMENDED COCKTAIL

Seasonal Fresh Fruit Bellini 1,200
季節のフレッシュフルーツベリーニ

“Niikura” Farm Fresh Mint Mojito 1,300
新倉ファーム フレッシュミントのモヒート

Homemade Sangria White / Red 900
自家製サングリア 白 / 赤

Standard High Ball 800
スタンダードハイボール

NON-ALCOHOL

Organic Tea Sparkling 800
オーガニックティースパークリング

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

Rooibos Tea Punch 800
ルイボスティーパーンチ

Coke / Coke Zero 500
コーラ / コーラ・ゼロ

Ginger Ale Sweet / Dry 500
ジンジャエール 甘口 / 辛口

Blood Orange Juice 600
ブラッドオレンジジュース

Mango Juice 500
マンゴージュース

Estrella Galicia 0.0 *Non Alcoholic Beer 900
エストレーリャ *ノンアルコールビール

COFFEE & TEA

Drip Coffee *Single Origin 700
ドリップコーヒー *シングルオリジン

Cafe Au Lait 750
カフェオレ

Cafe Latte 750
カフェラテ

Espresso 700
エスプレッソ

Earl Grey 700
アールグレイ

Darjeeling 700
ダージリン

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

Rooibos 800
ルイボス

Lemongrass Blend 800
レモングラスブレンド

Rose Hip 800
ローズヒップ

Spicy Chai 800
スパイシーチャイ