

THE BELCOMO

CAFE MENU

10:30-17:00

COFFEE & TEA

| | |
|--|-------|
| Drip Coffee Single Origin (Free Refills for *Hot Only) 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) | 900 |
| Cafe Latte カフェラテ | 1,000 |
| Cafe au Lait カフェオレ | 1,000 |
| Earl Grey アールグレイ | 900 |
| Darjeeling ダージリン | 900 |
| Chai Latte チャイラテ | 1,000 |
| Matcha Latte 抹茶ラテ | 1,000 |
| Oat Milk Latte オーツミルクラテ | 1,100 |
| BELCOMO's Original Herb Blend ベルコモオリジナルハーブブレンド | 1,000 |
| Chamomile カモミール | 1,000 |
| Rooibos Tea ルイボスティー | 900 |

FOOD

| | |
|--|-------|
| Awaji Wagyu Beef Bacon Cheese Burger ベーコンチーズ淡路牛バーガー | 2,800 |
| French Fries Truffle & Cheese フレンチフライ トリュフ & チーズ | 1,200 |
| Prosciutto プロシュート | 1,600 |
| Caesar Salad シーザーサラダ | 2,200 |
| Today's Pasta 本日のパスタ | 2,400 |

PANCAKES



香ばしく焼けた生地は、ふわふわでしっとり
バニラの甘く優しい香りに、塩気の効いた自家製ホイップバターとメイプルハニー
お好きな組み合わせでお楽しみください

11:00 ~ 16:00 (L.O.)

| | |
|--------------------------------------|-------|
| THE BELCOMO ORIGINAL PANCAKES | 1,900 |
| ベルコモオリジナルパンケーキ | |
| *ご提供に20~30分お時間を頂戴いたします | |

< TOPPINGS >

| | |
|---|-------|
| Extra Butter エクストラバター | + 300 |
| Ice Cream (Vanilla or Salted Caramel) アイスクリーム (バニラ or 塩キャラメル) | + 300 |
| Fresh Whipped Cream 生クリーム | + 300 |

DESSERTS

| | |
|---|-------|
| Amarin Strawberry Parfait 和銅いちご農園 あまりんパフェ | 3,200 |
| Basque Style Cheese Cake バスク風チーズケーキ | 1,200 |
| Strawberry Vacherin Glacé 苺のバシュラングラッセ | 1,200 |
| Amazon Cacao Gelato アマゾンカカオのジェラート | 1,000 |

NON-ALCOHOL

| | |
|---|-------|
| Kombucha Organic Sparkling Tea コンブチャ スパークリングティー | 1,000 |
| Setouchi Japanese Citrus Squash 瀬戸内 柚子スカッシュ | 1,000 |
| Lemongrass Lemonade レモングラスレモネード | 1,000 |
| Coco Farm Grape Vinegar Squash ココファームのぶどう酢スカッシュ | 1,000 |

SOFT DRINKS

| | |
|--|-------|
| Coke / Coke Zero コーラ / コーラ・ゼロ | 900 |
| Ginger Ale Sweet / Dry ジンジャーエール 甘口 / 辛口 | 900 |
| Cold Pressed Orange Juice コールドプレス / オレンジジュース | 1,000 |
| Cold Pressed Pink Grapefruit Juice コールドプレス / ピンクグレープフルーツジュース | 1,000 |
| Blood Orange Juice ブラッドオレンジジュース | 900 |
| Cranberry Juice クランベリージュース | 900 |
| Mango Juice マンゴージュース | 900 |

BEER

| | |
|---|-------|
| TOKYO Craft / Pale Ale *Draft TOKYO クラフト / ペールエール *ドラフト | 1,200 |
| Suntory Premium Malts *Draft サントリー ザ・プレミアム・モルツ *ドラフト | 1,200 |
| Blue Moon ブルームーン | 1,200 |
| Budweiser バドワイザー | 1,100 |

CRAFT GIN TONIC

| | |
|---|-------|
| Ibusuki Unbirthday Gin 指宿アンバースデイ (日本 / 鹿児島) | 1,300 |
| 23rd Signature Gin 23rd シグニチャー ジン (オーストラリア / レンマーク) | 1,500 |
| KI NO BI 季の美 (日本 / 京都) | 1,500 |

RECOMMENDED COCKTAILS

| | |
|---|-------|
| Seasonal Fruit Bellini 季節のフルーツベリーニ | 1,400 |
| Sangria サングリア | 1,100 |
| Seasonal Fruit Sangria 季節のフルーツサングリア | 1,200 |
| Strawberry Daiquiri ストロベリーダイキリ | 1,800 |
| Tokyo Martini AOYAMA 東京マティーニ AOYAMA | 1,500 |
| Fresh Mint Mojito フレッシュミントモヒート | 1,500 |
| High Ball ハイボール | 1,100 |
| Lemon Sour レモンサワー | 1,100 |

GLASS WINES

BUBBLE

| | |
|---|-------|
| Perrier Jouet Grand Brut 【 France / Chardonnay, Pinot Noir, Meunier 】 ペリエ ジュエ グラン ブリュット [フランス / シャルドネ, ピノ・ノワール, ピノ・ムニエ] | 2,400 |
| Casa Vittorino Spumante Brut 【 Italy / Glera 】 カーサ ヴィットリーノ スプマンテ ブリュット [イタリア / グレーラ] | 1,300 |



NATURAL

| | |
|---|-------|
| Nakcool Vino Blanco 【 Uruguay / Muskat Ottonel 】 ナッククール ヴィーノ ブランコ [イタリア / ベコリーノ] | 1,500 |
| Château Katsunuma Adiron 2023 【 Yamanashi / Adiron Dack 】 シャトー勝沼 アジロン 2023 [山梨 / アジロンダック] | 1,600 |

ORANGE

| | |
|---|-------|
| Clementine Pinot Gris 2022 【 Australia / Pinot Gris 】 クレメンタイン ピノ・グリ [オーストラリア / ピノ・グリ] | 1,500 |
|---|-------|

WHITE

| | |
|---|-------|
| MG Estate Sauvignon Blanc 【 Chile / Sauvignon Blanc 】 MGエステート ソーヴィニヨンブラン [チリ / ソーヴィニヨンブラン] | 1,300 |
| Domaine de Gougazaud Chardonnay 【 France / Chardonnay 】 ドメーヌ・ド・グールガゾー シャルドネ フェット [フランス / シャルドネ] | 1,500 |

RED

| | |
|---|-------|
| Gnarly Head Pinot Noir 【 California / Pinot Noir 】 ナーリー・ヘッド・ピノ・ノワール [カリフォルニア / ピノ・ノワール] | 1,400 |
| Terre e Borghi Barbera d'Asti 【 Italy / Piemonte 】 テッレ・エ・ボルギ バルベーラ ダスティ [イタリア / バルベーラ] | 1,500 |