

## WEEKDAY LUNCH MENU 11:00-15:00

### SALAD LUNCH

Today's Soup + Choice Salad + Bread  
本日のスープ + サラダ + パン

Caesar Salad 2,200  
シーザーサラダ

Ethnic Noodle Salad with Shrimp and Lemongrass 2,300  
海老とレモングラスのエスニックヌードルサラダ

Kale Salad with Seasonal Fruits 2,400  
ケールと季節のフルーツサラダ

### PASTA LUNCH

Seasonal Vegetables Salad + Choice Pasta + Bread  
季節野菜のサラダ+パスタ+パン

Linguine with Housemade Salsiccia and Chicory 2,400  
自家製サルシッチャとトレビス リングイネ

Beef Bolognese with Eggplant Tagliatelle 2,400  
特選牛ボロネーゼ ふわとろ茄子 タリアテッレ

Shrimp Cream Sauce Spaghettini 2,500  
海老クリームソース スパゲッティーニ

**BIG PORTION** +600  
Additional 600 yen for Big Portion  
+600円でサイズアップできます

### SPECIALITY LUNCH

Seasonal Vegetables Salad + Choice Main  
季節野菜のサラダ + メインディッシュ

Thai Massaman Curry 2,100  
マッサマンカレー

\* Fried Egg +100 / Additional 600 yen for Big Portion

\*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  
また、+600円でサイズアップできます

Singapore Laksa - Spicy Noodles with Shrimp and Coconut - 2,000  
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-

Grilled Sea Bass with Brown Butter Sauce and Mashed Potatoes 2,500  
スズキのグリル 焦がしバターのソース マッシュポテト

Grilled Daisen Chicken with Green Pepper Cream Sauce 2,400  
大山鶏のグリル グリーンペッパークリームソース

# THE BELCOMO

## PREFIX COURSE 4,500

### APPETIZER

Salmon and Orange Carpaccio with Avocado Puree  
サーモンとオレンジのカルパッチョ アボカドピューレ

### PASTA CHOICE

Linguine with Housemade Salsiccia and Chicory  
自家製サルシッチャとトレビス リングイネ

Beef Bolognese with Eggplant Tagliatelle  
特選牛ボロネーゼ ふわとろ茄子 タリアテッレ

Shrimp Cream Sauce Spaghettini \*+600  
海老クリームソース スパゲッティーニ \*+600円

### MAIN CHOICE

Grilled Sea Bass with Brown Butter Sauce and Mashed Potatoes  
スズキのグリル 焦がしバターのソース マッシュポテト

Grilled Daisen Chicken with Green Pepper Cream Sauce  
大山鶏のグリル グリーンペッパークリームソース

Bavette Steak with Chimichurri Sauce \*+800  
バベツステーキ チミチュリソース \*+800円

### DESSERT

Semifreddo with Pear and Caramel Sauce  
洋梨とキャラメルソースのセミフレッド

### BREAD

パン

## AFTER DRINK

全てのLUNCHに食後のドリンクがついております

Coffee / Tea  
コーヒー / 紅茶

Cafe au Lait +150  
カフェオレ +150円

### BURGER LUNCH

Awaji Wagyu Beef Bacon Cheese Burger  
ベーコンチーズ淡路牛バーガー  
2,800

Additional 400 yen for Salad  
+400円でサラダをお付けできます



## 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  
どこか懐かしいベルコモオリジナルパンケーキを  
お好きな組み合わせでお楽しみください

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 + 300  
エクストラバター

Ice Cream ( Vanilla or Salted Caramel ) + 300  
アイスクリーム ( バニラ or 塩キャラメル )

Fresh Whipped Cream + 300  
生クリーム

## DESSERTS

Mont Blanc Parfait with Chestnuts and Roasted Green Tea 2,800  
栗とほうじ茶のモンブランパフェ

Basque Style Cheese Cake 1,200  
バスク風チーズケーキ

Basil and Mint Gelato 1,000  
バジルとミントのジェラート

Strawberry Vacherin Glacé 1,200  
苺のバシュラングラッセ

### Vegan Food

動物性原材料を使用していないヴィーガンフードをご希望のお客様はスタッフにお尋ねください  
\*Please ask our staff if you would like to order vegan dishes.

### Chocolate & Mocha Basque Cheesecake

テイクアウト チョコレート & モカ バスクチーズケーキ 限定発売中

2024年12月1日(日)~12月25日(水)



\*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。

\*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.

## DRINK MENU

### GLASS WINES

#### BEAUJOLAIS NOUVEAU 2024

<b>Beaujolais Nouveau 2024</b> 【 France / Gamay 】	<b>Glass 1,800</b>
ボジョレー・ヌーヴォー 2024 【 フランス / ガメイ 】	<b>Bottle 9,000</b>

### BUBBLE

<b>Perrier Jouet Grand Brut</b> 【 France / Chardonnay, Pinot Noir, Meunier 】	<b>2,400</b>
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 】	<b>Bottle 20,000</b>

<b>Casa Vittorino Spumante Brut</b> 【 Italy / Glera 】	<b>1,300</b>
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 】	<b>Bottle 8,000</b>

### NATURAL

<b>Brigata Verde Rame Abruzzo Pecorino D.O.P.</b> 【 Italy / Pecorino 】	<b>1,500</b>
ブリガータ・ヴェルデ・ラーメ アブルッツォ ペコリーノ D.O.P. 【 イタリア / ペコリーノ 】	1/2 ℓ. <b>5,800</b> Bottle <b>8,800</b>

<b>Château Katsunuma Adiron 2023</b> 【 Yamanashi / Adiron Dack 】	<b>1,600</b>
シャトー勝沼 アジロン 2023 【 山梨 / アジロンダック 】	1/2 ℓ. <b>6,000</b> Bottle <b>9,500</b>

### ORANGE

<b>Dit Cellar Valentina Macabeu Brisat 2023</b> 【 Spain / Macabeo 】	<b>1,500</b>
ディット・セリェール セレニータ マカベオ ブリザート 2023 【 スペイン / マカベオ 】	1/2 ℓ. <b>5,800</b> Bottle <b>9,000</b>

### WHITE

<b>MG Estate Sauvignon Blanc</b> 【 Chile / Sauvignon Blanc 】	<b>1,300</b>
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 】	1/2 ℓ. <b>5,000</b> Bottle <b>7,000</b>

<b>Domaine de Gourgazaud Chardonnay</b> 【 France / Chardonnay 】	<b>1,500</b>
ドメーヌ・ド・グールガゾー シャルドネ フュット 【 フランス / シャルドネ 】	1/2 ℓ. <b>5,800</b> Bottle <b>9,000</b>

### RED

<b>Gnarly Head Pinot Noir</b> 【 California / Pinot Noir 】	<b>1,400</b>
ナーリー・ヘッド・ピノ・ノワール 【 カルフォニア / ピノ・ノワール 】	1/2 ℓ. <b>5,500</b> Bottle <b>7,500</b>

<b>Terre e Borghi Barbera d'Asti</b> 【 Italy / Piemonte 】	<b>1,500</b>
テッレ・エ・ボルギ バルベラー・ダスティ 【 イタリア / ピエモンテ 】	1/2 ℓ. <b>5,800</b> Bottle <b>9,000</b>

### RECOMMENDED COCKTAILS

<b>Seasonal Fruit Bellini</b> 季節のフルーツベリーニ	<b>1,400</b>
--	--------------

<b>Sangria</b> サングリア	<b>1,100</b>
-------------------------	--------------

<b>Seasonal Fruit Sangria</b> 季節のフルーツサングリア	<b>1,200</b>
---	--------------

<b>Strawberry Daiquiri</b> ストロベリーダイキリ	<b>1,800</b>
--	--------------

<b>Tokyo Martini AOYAMA</b> 東京マティーニ AOYAMA	<b>1,400</b>
---	--------------

<b>Fresh Mint Mojito</b> フレッシュミント モヒート	<b>1,500</b>
---	--------------

<b>High Ball</b> ハイボール	<b>1,100</b>
---------------------------	--------------

<b>Lemon Sour</b> レモンサワー	<b>1,100</b>
-----------------------------	--------------

### BEER

<b>TOKYO Craft / Pale Ale *Draft</b> TOKYO クラフト / ペールエール *ドラフト	<b>1,200</b>
---	--------------

<b>Suntory Premium Malts *Draft</b> サントリー ザ・プレミアム・モルツ *ドラフト	<b>1,200</b>
--	--------------

<b>Blue Moon</b> ブルームーン	<b>1,200</b>
----------------------------	--------------

<b>Budweiser</b> バドワイザー	<b>1,100</b>
----------------------------	--------------

<b>Non-Alcoholic Beer</b> ノンアルコールビール	<b>900</b>
---	------------

### CRAFT GIN TONIC

<b>Ibusuki Umbirthday Gin</b> 【 Japan / Kagoshima 】 指宿アンバースデー ( 日本 / 鹿児島 )	<b>1,300</b>
---	--------------

<b>23rd Signature Gin</b> 【 Australia / Renmark 】 23rd シグニチャー ジン( オーストラリア / レンマーク )	<b>1,500</b>
--	--------------

<b>KI NO BI</b> 【 Japan / Kyoto 】 季の美 ( 日本 / 京都 )	<b>1,500</b>
--	--------------

### NON-ALCOHOL

<b>Kombucha Organic Sparkling Tea</b> コンブチャ スパークリングティー	<b>1,000</b>
---	--------------

<b>Lemongrass Lemonade</b> レモングラスレモネード	<b>1,000</b>
---	--------------

<b>Setouchi Japanese Citrus Squash</b> 瀬戸内 柚子スカッシュ	<b>1,000</b>
---	--------------

<b>Coco Farm Grape Vinegar Squash</b> ココファームのぶどう酢スカッシュ	<b>1,000</b>
---	--------------

<b>Cold Pressed / Orange Juice</b> コールドプレス オレンジジュース	<b>1,000</b>
--	--------------

<b>Cold Pressed / Pink Grapefruit Juice</b> コールドプレス ピンクグレープフルーツジュース	<b>1,000</b>
--	--------------

<b>Coke / Coke Zero</b> コーラ / コーラゼロ	<b>900</b>
--	------------

<b>Ginger Ale ( Sweet / Dry )</b> ジンジャエール 甘口 / 辛口	<b>900</b>
--	------------

<b>Blood Orange Juice</b> ブラッドオレンジジュース	<b>900</b>
---	------------

<b>Cranberry Juice</b> クランベリージュース	<b>900</b>
--------------------------------------	------------

<b>Mango Juice</b> マンゴージュース	<b>900</b>
--------------------------------	------------

### COFFEE / TEA LATTE

<b>Drip Coffee Single Origin ( Free Refill *Hot Only )</b> 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 )	<b>900</b>
---	------------

<b>Cafe Latte</b> カフェラテ	<b>1,000</b>
----------------------------	--------------

<b>Cafe au Lait</b> カフェオレ	<b>1,000</b>
------------------------------	--------------

<b>Earl Grey</b> アールグレイ	<b>900</b>
----------------------------	------------

<b>Darjeeling</b> ダージリン	<b>900</b>
----------------------------	------------

<b>Chamomile</b> カモミール	<b>1,000</b>
---------------------------	--------------

<b>Chai Latte</b> チャイラテ	<b>1,000</b>
----------------------------	--------------

<b>Matcha Latte</b> 抹茶ラテ	<b>1,000</b>
-----------------------------	--------------

<b>Oat Milk Latte</b> オーツミルクラテ	<b>1,100</b>
-----------------------------------	--------------

<b>BELCOMO Original Herb Blend</b> ベルコモオリジナルハーブブレンド	<b>1,000</b>
--	--------------