

## APPETIZERS

<b>Today's Fish Carpaccio with Sherry Vinaigrette</b> 本日鮮魚のカルパッチョ シェリーヴィネグレット	2,400
<b>Caesar Salad</b> シーザーサラダ	2,200
<b>Tender Chicken with Spicy Szechuan Sauce</b> よだれ鶏 四川風ピリ辛ダレ	1,900
<b>Avocado and Broccoli Marinated in Basil</b> アボガドとブロッコリーのバジルマリネ	1,800
<b>TOKYO Burrata Cheese with Seasonal Fruits</b> TOKYOブッラータチーズと季節のフルーツのマリネ	2,700
<b>Soft-Shell Crab Fritters *4pc</b> ソフトシェルクラブ フリット *4pc	1,800
<b>French Fries Truffle &amp; Cheese</b> フレンチフライ トリュフ&チーズ	1,200

## PASTA

<b>Housemade Salsiccia with Chicory Linguine</b> 自家製サルシッチャとトレビス リングイネ	2,400
<b>Beef Bolognese with Eggplant Tagliatelle</b> 特選牛ボロネーゼ ふわとろ茄子 タリアテッレ	2,400
<b>Shrimp Cream Sauce Spaghettini</b> 海老クリームソース スパゲッティーニ	2,500

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

## BREAD

<b>Bread Basket</b> ブレッドバスケット	800
----------------------------------	-----

## Rossi HOLIDAY LUNCH BUFFET

2025 年1月2日(木)・3日(金)・4日(土)～毎週末(土・日)・祝日

週末限定でホリデーランチビュッフェをお楽しみいただけます。  
都内を一望出来る贅沢な空間で週末の優雅な時間をお過ごしください。

You can enjoy a holiday lunch buffet exclusively on weekends. Spend a luxurious time on the weekend in an elegant space with a stunning panoramic view of the city.



## THE BELCOMO

PREFIX COURSE  
4,900

## 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

**Housemade Salsiccia with Chicory Linguine**  
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

**Coffee or Tea** コーヒー or 紅茶  
[ Cafe au Lait +150 カフェオレ +150円 ]

\*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.

## SPECIALITIES

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

**Thai Massaman Curry** 2,100  
マッサマンカレー

\* **Fried Egg +100 / Big Portion + 600**

\*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

**Bavette Steak with Chimichurri Sauce** 200g / 4,500  
バベツステーキ チミチュリソース 300g / 5,700  
400g / 6,800

**Grilled Akagi Wagyu Beef Round Steak** 200g / 5,200  
赤城和牛 もも肉のグリル 300g / 7,200  
400g / 9,200

## 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

**THE BELCOMO ORIGINAL PANCAKES** 1,900

ベルコモオリジナルパンケーキ  
\*ご提供に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 Whip 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 &amp; 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)



## DRINK MENU

### GLASS WINES

#### BEAUJOLAIS NOUVEAU 2024

Beaujolais Nouveau 2024  
【 France / Gamay 】

Glass 1,800

ポジョレー・ヌーヴォー 2024  
【 フランス / ガメイ 】

Bottle 9,000

#### BUBBLE

Perrier Jouet Grand Brut

2,400

【 France / Chardonnay, Pinot Noir, Meunier 】

Bottle 20,000

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 】

Casa Vittorino Spumante Brut 【 Italy / Glera 】

1,300

カーサ ヴィットリーノ スプマンテ ブリュット

Bottle 8,000

【 イタリア / グレーラ 】

#### NATURAL

Brigata Verde Rame Abruzzo Pecorino D.O.P.

1,500

【 Italy / Pecorino 】

1/2 l . 5,800

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.

Bottle 8,800

【 イタリア / ペコリーノ 】

Château Katsunuma Adiron 2023

1,600

【 Yamanashi / Adiron Dack 】

1/2 l . 6,000

シャトー勝沼 アジロン 2023

Bottle 9,500

【 山梨 / アジロンダック 】

#### ORANGE

Dit Cellar Valentina Macabeu Brisat 2023

1,500

【 Spain / Macabeo 】

1/2 l . 5,800

ディット・セリエール セレニータ マカベオ プリザート 2023

Bottle 9,000

【 スペイン / マカベオ 】

#### WHITE

MG Estate Sauvignon Blanc

1,300

【 Chile / Sauvignon Blanc 】

1/2 l . 5,000

MGエステート ソーヴィニヨンブラン

Bottle 7,000

【 チリ / ソーヴィニヨンブラン 】

Domaine de Gourgazaud Chardonnay

1,500

【 France / Chardonnay 】

1/2 l . 5,800

ドメーヌ・ド・グールガゾー シャルドネ フェット

Bottle 9,000

【 フランス / シャルドネ 】

#### RED

Gnarly Head Pinot Noir

1,400

【 California / Pinot Noir 】

1/2 l . 5,500

ナーリー・ヘッド・ピノ・ノワール

Bottle 7,500

【 カルフォニア / ピノ・ノワール 】

Terre e Borghi Barbera d'Asti

1,500

【 Italy / Piemonte 】

1/2 l . 5,800

テッレ・エ・ボルギ バルベラー・ダスティ

Bottle 9,000

【 イタリア / ピエモンテ 】

### RECOMMENDED COCKTAILS

Seasonal Fruit Bellini

1,400

季節のフルーツベリーニ

Sangria

1,100

サングリア

Seasonal Fruit Sangria

1,200

季節フルーツのサングリア

Tokyo Martini AOYAMA

1,500

東京マティーニ AOYAMA

Strawberry Daiquiri

1,800

ストロベリーダイキリ

High Ball

1,100

ハイボール

Lemon Sour

1,100

レモンサワー

Fresh Mint Mojito

1,500

フレッシュミント モヒート

### CRAFT GIN TONIC

Ibusuki Unbirthday Gin 【 Japan / Kagoshima 】

1,300

指宿アンバースデイ( 日本 / 鹿児島 )

23rd Signature Gin 【 Australia / Renmark 】

1,500

23rd シグニチャージン ( オーストラリア / レンマーク )

KI NO BI 【 Japan / Kyoto 】

1,500

季の美 ( 日本 / 京都 )

### BEER

TOKYO Craft / Pale Ale \*Draft

1,200

TOKYO クラフト / ペールエール \*ドラフト

Suntory Premium Malts \*Draft

1,200

サントリー ザ・プレミアム・モルツ \*ドラフト

Blue Moon

1,200

ブルームーン

Budweiser

1,100

バドワイザー

Non-Alcoholic Beer

900

ノンアルコール ビール

### NON-ALCOHOL

Kombucha Organic Sparkling Tea

1,000

コンブチャ スパークリングティー

Lemongrass 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

Coco Farm Grape Vinegar Squash

1,000

ココファームのぶどう酢スカッシュ

Cold Pressed Orange Juice

1,000

コールドプレス オレンジジュース

Cold Pressed Pink Grapefruit Juice

1,000

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

900

コーラ / コーラゼロ

Ginger Ale ( Sweet / Dry )

900

ジンジャーエール 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

Mango Juice

900

マンゴージュース

### COFFEE / TEA LATTE

Drip Coffee Single Origin ( Free Refill \*Hot Only )

900

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

900

アールグレイ

Darjeeling

900

ダージリン

Chamomile

1,000

カモミール

Chai Latte

1,000

チャイラテ

Matcha Latte

1,000

抹茶ラテ

Oat Milk Latte

1,100

オーツミルクラテ

BELCOMO Original Herb Blend

1,000

ベルコモオリジナルハーブブレンド