APPETIZERS

2,400 **Today's Fish Carpaccio with Sherry Vinaigrette** 本日鮮魚のカルパッチョ シェリーヴィネグレット **Today's Beef Carpaccio** with Gremolata and Parmigiano Reggiano 2,300 特選牛のカルパッチョ グレモラータとパルミジャーノレッジャーノ Avocado and Broccoli Marinated in Basil 1.800 アボカドとブロッコリーのバジルマリネ **Thinly Sliced Mushroom Salad** 1,800 シャンピニオンサラダ Tender Chicken with Spicy Szechuan Sauce 1,900 よだれ鶏 四川風ピリ辛ダレ **Ethnic Salad with Shrimp and Lemongrass** 2,400 海老とレモングラスのエスニックサラダ **TOKYO Burrata Cheese with Seasonal Fruits** 2.700 TOKYOブッラータチーズと季節のフルーツのマリネ **Grilled Octopus in Galician Style** 2,100 真蛸のグリル ガリシア風 Soft-Shell Crab Fritters *4pc 1.800 ソフトシェルクラブのフリット *4pc Omelette with Steamed Whitebait and Aged Potatoes 1,900 **釜揚げしらすと熟成ポテトのオムレット**

Rossi HOLIDAY LUNCH BUFFET

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

MAIN DISHES

SPECIALITIES

_				_
7.		ited	O	I 1
	ım	ΙΤΔΠ	un	IV/ 1

Today's Fish Bouillabaisse - BELCOMO Style 4,900 【数量限定】本日鮮魚のブイヤベース ベルコモスタイル

+700

+Jasmine Rice

〆ジャスミンライス

※ブイヤベースのスープとご一緒にお楽しみいただけます。

GRILL

Assorted Grilled Seasonal Vegetables GOCHISOU-TABI 野菜のグリルミスト		2,900
Gai Yang - Thai Grilled Chicken - *400g 骨付き鳥もも肉のガイヤーン		3,900
Grilled Cajun "Hitsuji Sunrise" Tasmania 羊サンライズ タスマニア産ラムのケイジャングリル		4,700
Bavette Steak with Chimichurri Sauce	*200g	4,500
バベットステーキ チミチュリーソース	*300g	5,700
	*400g	6,800
Grilled Akagi Wagyu Beef Round Steak	x *200g	5,200
赤城和牛もものグリル	*300g	7,200
	*400g	9,200
Grilled Wagyu Fillet (Tender Loin)	*150g	11,000
黒毛和牛フィレのグリル	*200g	14,000

ON THE SIDE

※メインディッシュとご一緒にお持ちします

French Fries フレンチフライ	700
Mashed Potatoes マッシュポテト	700

PASTA & NOODLE

Beef Bolognese with Eggplant Pappardelle 特選牛ボロネーゼ ふわとろ茄子 パッパルデッレ	2,400
NOTO TAKA farm Seasonal Vegetable Tomato Sauce Spaghettini NOTO高農園 旬野菜のスモーキートマトソース スパゲッティーニ	2,300
Housemade Salsiccia with Chicory Fusilli 自家製サルシッチャとトレビス フジッリ	2,500
Sea Urchin Cream Sauce Spaghettini 雲丹のクリームソース スパゲッティーニ	2,800
Chicken Pho with Beef Stock 牛骨フォー	2,100

DESSERTS

Mont Blanc Parfait with Chestnuts and Roasted Green Tea 栗とほうじ茶のモンブランパフェ	2,800
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
Satsuma Mandarin Vacherin Glacé 温州みかんのバシュラングラッセ	1,200
Amazon Cacao Cream Puff アマゾンカカオのシュークリーム	1,100
Basil and Mint Gelato	1,000

Vegan Food

バジルとミントのジェラート

動物性原材料を使用して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.

DRINK MENU

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】	Bottle	2,400 20,000
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]	Bottle	1,300 8,000
NATURAL		
Brigata Verde Rame Abruzzo Pecorino D.O.P. 【Italy / Pecorino】 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. [ィタリア / ベコリーノ]	1/2 ℓ . Bottle	1,500 5,800 8,800
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]	1/2 ℓ . Bottle	
Clementine Pinot Gris 2022 【Australia / Pinot Gris 】 クレメンタイン ピノ・グリ 2022 [オーストラリア / ピノ・グリ]	$1/2 \ell$. Bottle	1,500 5,800 9,000
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]	1/2ℓ. Bottle	1,300 5,000 7,000
Domaine de Gourgazaud Chardonnay 【France / Chardonnay 】 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]		1,500 5,800 9,000
RED Gnarly Head Pinot Noir 【 California / Pinot Noir 】 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]		1,400 5,500 7,500
Terre e Borghi Barbera d'Asti 【 Italy / Barbera 】 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 5,800 9,000

WHITE	
Kono Marlborough Sauvignon Blanc 【New Zealand / Sauvignon Blanc 】 コノマールボロ ソーヴィニョンブラン [ニュージーランド / ソーヴィニョン・ブラン]	7,00
Sakai Winery Kawasemi 2023 【Yamagata / Sauvignon Blanc 】 酒井ワイナリー 翡翠(かわせみ) 2023 [山形 / ソーヴィニヨン・ブラン]	9,50
Cusumano Jale Chardonnay [Italy / Chardonnay] クズマーノ ヤレ [イタリア/シャルドネ]	10,00
RED	
Astoria Pinot Noir 【Italy / Pinot Noir 】 アストリア・ピノ・ノワール [イタリア / ピノ・ノワール]	6,00
Envinate Albahra 2021 【Spain / Garnaccia Tintorera, Moravia Agria 】 エンビナーテ アルバーラ 2021 [スペイン / ガルナッチャティントレラ、モラビアアグリア]	9,00
Chateau Galand 2021 [France / Merlot, Cabernet Franc, Malbec] シャトーギャロン 2021 [フランス/メルロー、カベルネ・フラン、マルベック]	10,00
BEER	
TOKYO Craft / Pale Ale *Draft TOKYO クラフト / ペールエール *ドラフト	1,20
Comtain Dramium Malta * Duaft	4.00

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
Non-Alcohol Beer ノンアルコールビール	900

CRAFT GIN TONIC

Ibusuki Unbirthday Gin[Japan, Kagoshima] 指宿アンバースデイ(日本 / 鹿児島)	1,300
23rd Signature Gin [Australia / Renmark] 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 [Japan, Kyoto] 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

NON-ALCOHOL

Kombucha Organic Sparkling Tea コンブチャ スパークリングティー	1,000
Lemon Grass Lemonade レモングラスレモネード	1,000
Setouchi Japanese Citrus Squash 瀬戸内 柚子スカッシュ	1,000
Coco Farm Grape Vineger Squash ココファームのぶどう酢スカッシュ	1,000
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
Ginger Ale(Sweet / Dry) ジンジャーエール甘口 / 辛口	900
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
Coke / Coke Zero コーラ / コーラ・ゼロ	900