

DINNER MENU

APPETIZERS

Pan-seared Sea Bream Carpaccio with Sherry Vinaigrette 愛媛県産桜鯛のカルパッチョ シェリーヴィネグレット	2,400
Shimanto Beer Beef Carpaccio with Gremolata 四万十麦酒牛のカルパッチョ グレモラータ	2,400
Avocado and Broccoli Marinated in Basil アボカドとブロッコリーのバジルマリネ	1,800
Thinly Sliced Mushroom Salad シャンピニオンサラダ	1,800
Tender Chicken with Spicy Szechuan Sauce よだれ鶏 四川風ピリ辛ダレ	1,900
Grilled Romaine Lettuce with Vegan Caesar Dressing ロメインレタスのグリル ヴィーガンシーザードレッシング	2,100
Tokyo Burrata Cheese with Lemon and Marinated Anno Sweet Potatoes TOKYOブラータチーズ 紀州原農園レモンと安納芋のマリネ	2,700
Octopus in Luciana Style 真蛸のルチアーナ風	2,100
Soft-Shell Crab Fritters *4pc ソフトシェルクラブのフリット *4pc	1,800
Oven-Baked Portabella Mushroom and Salsiccia with Fonduta Sauce 静岡県産ポットベラとサルシッチャ フォンデュータソース	2,200

THE
BELCOMO

MAIN DISHES

Bouillabaisse with Hokkaido Cod 北海道産真鱈のブイヤベース	4,900
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 Kagoshima "Yagoro" Pork Shoulder Loin 鹿児島 やごろう豚 肩ロースのグリル	4,200
Grilled Australian Lamb with Basil Sauce *200g オーストラリア産 ラムのグリル バジルソース	4,700
Bavette Steak with Chimichurri Sauce *200g バベットステーキ チミチュリーソース	4,500
	*300g 5,700
	*400g 6,800
Grilled Akagi Wagyu Sirloin Steak *200g 赤城和牛 サーロインのグリル	7,600
	*300g 10,800
	*400g 14,000

* 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.

PASTA & NOODLE

Classic Bolognese Pappardelle クラシックボロネーゼ パッパルデッレ	2,400
Vegan Trapani-style Pesto with Brown Rice Fettuccine ヴィーガントラパネーゼ 玄米フィットチーネ	2,300
Bimei Pork White Ragù with Fava Beans and Pecorino Rigatoni 美明豚のラグービアンコ 空豆とペコリーノ リガトーニ	2,600
Vongole Rosso Spaghetтини with Kujukuri Clams 九十九里蛤のボンゴレロッソ スパゲッティーニ	2,600
Sea Urchin Cream Sauce Spaghetтини 雲丹のクリームソース スパゲッティーニ	2,800
Green Curry Sauce with Tagliatelle 海老のグリーンカレーソース タリアテッレ	2,300
Beef Pho 牛骨フォー	2,100
Amarin Strawberry Parfait 和銅いちご農園 あまりんパフェ	2,800
Basque Cheese Cake バスクチーズケーキ	1,200
Strawberry Vacherin Glacé 苺のバシュラングラッセ	1,200
Fondant Cacao Cream Puff フォンダン カカオシュークリーム	1,200
Sake Lees and Amazon Cacao Vegan Gelato 酒粕とアマゾンカカオのヴィーガンジェラート	1,000

DRINK MENU

GLASS WINES

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			1,300
【 Italy / Glera 】	Bottle		7,000
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]			

NATURAL

Nakcool Vino Blanco			1,500
【 Uruguay / Muskat Ottonel 】	1/2 ℓ .		5,800
ナッククール ヴィーノ ブランコ	Bottle		8,800
[ウルグアイ / ミスカ・オットネル]			
Les Vignerons d'Estezargues Carambouille			1,600
【 France / Grenache 】	1/2 ℓ .		6,000
レ・ヴィニュロン・デステザルグ カランブイユ	Bottle		9,500
[フランス / グルナッシュ]			

ROSE

Le Rose par Paul Mas			1,500
【 France / Grenache Gris 】	1/2 ℓ .		5,800
ドメーヌ ポール マス	Bottle		9,000
[フランス / グルナッシュグリ]			

WHITE

Montgras De-Vine Reserva			1,300
【 Chile / Sauvignon Blanc 】	1/2 ℓ .		5,000
モントグラス クラシック デ ヴァイン レゼルヴァ	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
[カリフォルニア / ピノ・ノワール]			
Terre e Borghi Barbera d'Asti			1,500
【 Italy / Barbera 】	1/2 ℓ .		5,800
テッレ・エ・ボルギ バルベーラ・ダスティ	Bottle		9,000
[イタリア / バルベーラ]			

RECOMMENDED BOTTLE WINES

WHITE

Kono Marlborough Sauvignon Blanc			7,000
【 New Zealand / Sauvignon Blanc 】			
コノ マールボロ ソーヴィニヨンブラン			
[ニュージーランド / ソーヴィニヨン・ブラン]			
Sakai Winery Kawasemi 2023			9,500
【 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]			
Cusumano Jale Chardonnay			10,000
【 Italy / Chardonnay 】			
クズマーノ ヤレ			
[イタリア/シャルドネ]			

RED

Astoria Pinot Noir			6,000
【 Italy / Pinot Noir 】			
アストリア・ピノ・ノワール			
[イタリア / ピノ・ノワール]			
Envinate Albahra 2021			9,000
【 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]			
Chateau Galand 2021			10,000
【 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]			

BEER

TOKYO Craft / Pale Ale *Draft			1,300
TOKYO クラフト / ペールエール *ドラフト			
Suntory Premium Malts *Draft			1,300
サントリー ザ・プレミアム・モルツ *ドラフト			
Brew Dog Punk IPA			1,300
ブリュードッグ パンクIPA			
Singha Beer			1,200
シンハービール			
Non-Alcoholic Beer			1,000
ノンアルコール ビール			

CRAFT GIN TONIC

Ibusuki Unbirthday Gin	【 Japan, Kagoshima 】		1,300
指宿アンバースデー(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)			

SPECIAL COLLABORATION



×

THE

BELCOMO



ノルウェー・オスロ発祥のカフェ&バー"Fuglen Tokyo"(東京・代々木)と
4月4日(金)〜5月6日(火)の1ヶ月限定コラボレーションを開催。
ご提供する全てのコーヒードリンクは
Fuglenのコーヒー豆をご用意しております。

RECOMMENDED COCKTAILS

 Espresso Martini	1,900
エスプレッソ・マティーニ	
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
季節のフルーツサングリア	
Strawberry Daiquiri	1,800
ストロベリーダイキリ	
Tokyo Martini AOYAMA	1,500
東京マティーニ AOYAMA	
Fresh Mint Mojito	1,500
フレッシュミント モヒート	
High Ball	1,100
ハイボール	
Lemon Sour	1,100
レモンサワー	

NON-ALCOHOL

Kombucha Organic Sparkling Tea	1,000
コンブチャ スパークリングティー	
Lemon Grass 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 Vineger 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	
Ginger Ale (Sweet / Dry)	900
ジンジャーエール甘口 / 辛口	
Coke / Coke Zero	900
コーラ / コーラ・ゼロ	
Blood Orange / Cranberry / Mango	900
クランベリージュース	