

APPETIZERS

Yellowtail Carpaccio with Sherry Vinaigrette 徳島県産酢橘ブリのカルパッチョ シェリーヴィネグレット	2,400
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
Tender Chicken with Spicy Szechuan Sauce よだれ鶏 四川風ピリ辛ダレ	1,900
Soft-Shell Crab Fritters *4pc ソフトシェルクラブ フリット *4pc	1,800
Tokyo Burrata Cheese with Lemonand 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
Avocado and Broccoli Marinated in Basil アボガドとブロッコリーのバジルマリネ	1,800
French Fries Truffle & Cheese フレンチフライ トリュフ&チーズ	1,200

PASTA

Aglío Oglio Spaghettini with Sakura Shrimp and Okahijiki Seaweed 桜海老とおかひじきのアーリオオーリオ スパゲッティーニ	2,400
Classic Bolognese Tagliatelle クラシックボロネーゼ タリアテッレ	2,400
Cream Sauce Spaghettini with Salmon and Arugula サーモンとルッコラのクリームソース スパゲッティーニ	2,500

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

BREAD

Bread Basket ブレッドバスケット	800
---------------------------	-----

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.

THE BELCOMO

PREFIX COURSE
4,900

APPETIZER Magret Duck Breast Confit with Orange Sauce マグレ鴨のコンフィ オレンジソース
PASTA CHOICE Aglío Oglio Spaghettini with Sakura Shrimp and Okahijiki Seaweed 桜海老とおかひじきのアーリオオーリオ スパゲッティーニ
Classic Bolognese Tagliatelle クラシックボロネーゼ タリアテッレ
Cream Sauce Spaghettini with Salmon and Arugula *+600 サーモンとルッコラのクリームソース スパゲッティーニ *+600円

MAIN CHOICE Pan-seared Sea Bream with Canola Flower 愛媛県産桜鯛のボワレ 菜の花
Grilled Bimei Pork with Green Onion 茨城県産美明豚のグリル 葉玉ねぎ
Bavette Steak with Chimichurri Sauce *+800 パベットステーキ チミチュリソース *+800円

DESSERT CHOICE Cassata Siciliana カッサータ シチリアーナ
Basque Style Cheese Cake *+500 バスク風チーズケーキ *+500円

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 ベーコンチーズ淡路牛バーガー	2,800
Thai Massaman Curry マッサマンカレー	2,100

EXTRA MENU	Fried Egg +100 / Big Portion + 600 目玉焼きトッピング+100 / サイズアップ+600円
------------	---

Bavette Steak with Chimichurri Sauce パベットステーキ チミチュリソース	200g 4,500 300g 5,700 400g 6,800
Grilled Akagi Wagyu Sirloin Steak 赤城和牛 サーロインのグリル	200g 7,600 300g 10,800 400g 14,000

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 ベルコモオリジナルパンケーキ	1,900
---	-------

< 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	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
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 【 France / Chardonnay, Pinot Noir, Meunier 】	2,400
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 20,000

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 [イタリア / グレーラ]	Bottle 7,000

NATURAL

Nakcool Vino Blanco 【 Uruguay / Muskat Ottonel 】	1,500
ナッククール ヴィーノ ブランコ [ウルグアイ / ミスカ・オットネル]	1/2 ℓ . 5,800 Bottle 8,800

Les Vignerons d’Estezargues Carambouille 【 France / Grenache 】	1,600
レ・ヴィニユロン・デステザルグ カランブイユ [フランス / グルナッシュ]	1/2 ℓ . 6,000 Bottle 9,500

ROSE

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

WHITE

Montgras De・Vine Reserva 【 Chile / Sauvignon Blanc 】	1,300
モントグラス クラシック デ ヴァイン レゼルヴァ [チリ / ソーヴィニヨンブラン]	1/2 ℓ . 5,000 Bottle 7,000

Domaine de Gourgazaud Chardonnay 【 France / Chardonnay 】	1,500
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 . 5,800 Bottle 9,000

RED

Gnarly Head Pinot Noir 【 California / Pinot Noir 】	1,400
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]	1/2 ℓ . 5,500 Bottle 7,500

Terre e Borghi Barbera d’Asti 【 Italy /Barbera 】	1,500
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]	1/2 ℓ . 5,800 Bottle 9,000

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	1,400
--	-------

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
----------------------	-------

BEER

TOKYO Craft / Pale Ale *Draft TOKYO クラフト / ペールエール *ドラフト	1,300
--	-------

Suntory Premium Malts *Draft サントリー ザ・プレミアム・モルツ *ドラフト	1,300
---	-------

Brew Dog Punk IPA ブリュードッグ パンクIPA	1,300
-------------------------------------	-------

Singha Beer シンハービール	1,200
------------------------	-------

Non-Alcoholic Beer ノンアルコール ビール	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
--	-------

Lemongrass 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 Vinegar Squash ココファームのぶどう酢スカッシュ	1,000
--	-------

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

Coke / Coke Zero コーラ / コーラゼロ	900
---------------------------------	-----

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

Blood Orange / Cranberry / Mango ブラッドオレンジジュース / クランベリージュース / マンゴージュース	900
--	-----

SPECIAL COLLABORATION



× THE BELCOMO



Fuglen Tokyo Instagram

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のコーヒード豆をご用意しております。

COFFEE / TEA LATTE

Fuglen Tokyo Drip Coffee (Free Refill *Hot Only)	900
Fuglen Tokyo ドリップ コーヒー (リフィルフリー *ホットのみ)	

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
---------------------	-----

Chamomile カモミール	1,000
--------------------	-------

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

CRAFT GIN TONIC

Ibusuki Umbirthday 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
---	-------