

SPECIAL COLLABORATION

YUKI

インドネシア・バリ島で愛される
モダンジャバニーズIZAKAYA [YUKI]と
3月1日～3月31日までの1ヶ月限定のコラボレーション。
伝統的な居酒屋メニューにツイストを加えた
オリジナリティ溢れるお料理をお楽しみください。



- TUNA TARTARE, Truffle Mayo, Nori Cracker 1,400
鮪のタルタル トリュフマヨ 海苔クラッカー
- ISLAND SASHIMI, Ehime Sea Bream, Citrus 2,600
愛媛県産真鯛のカルパッチョ ゆずオレンジヴィネグレット

APPETIZERS

- Grilled Romaine Lettuce with Vegan Caesar Dressing 2,100
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
- Tender Chicken with Spicy Szechuan Sauce 1,900
よだれ鶏 四川風ピリ辛ダレ
- Avocado and Broccoli Marinated in Basil 1,800
アボガドとブロッコリーのバジルマリネ
- Tokyo Burrata Cheese with Lemon and Marinated Anno Sweet Potatoes 2,700
TOKYOブラータチーズ 紀州原農園レモンと安納芋のマリネ
- French Fries Truffle & Cheese 1,200
フレンチフライ トリュフ&チーズ

PASTA

- Iberico Pork Arabiata Spaghettini 2,400
イベリコ豚のアラビアータ スパゲッティーニ
- Classic Bolognese Tagliatelle 2,400
クラシックボロネーゼ 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

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

BREAD

- Bread Basket 800
ブレッドバスケット

THE BELCOMO

PREFIX COURSE 4,900

APPETIZER

Sea Bream and Hassaku Citrus Carpaccio
真鯛とはっさくのカルパッチョ

PASTA CHOICE

Iberico Pork Arabiata Spaghettini
イベリコ豚のアラビアータ 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

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 Celery Root Puree
スズキのグリル 根セロリピューレ

Fricassee of Daisen Chicken and Winter Vegetables
大山鶏と冬野菜のフリカッセ

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

Cassata Siciliana
カッサータ シチリアーナ

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]

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

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 200g 4,500
パベットステーキ チミチュリソース 300g 5,700
400g 6,800

Grilled Akagi Wagyu Sirloin Steak 200g 7,600
赤城和牛 サーロインのグリル 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 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 Whipped Cream + 300
生クリーム

DESSERTS

Amarin Strawberry Parfait 2,800
和銅いちご農園 あまりんパフェ

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

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

Sake Lees and Amazon Cacao Vegan Gelato 1,000
酒粕とアマゾンカカオのヴィーガンジェラート

Greek Yogurt 1,600
ギリクヨーグルト

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.

*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

BUBBLE

Perrier Jouet Grand Brut 2,400
【 France / Chardonnay, Pinot Noir, Meunier 】
ペリエ ジュエ グラン ブリュット Bottle 20,000
[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 7,000
[イタリア / グレーラ]

NATURAL

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

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

ORANGE

Clementine Pinot Gris 2022 1,500
【 Australia / Pinot Gris 】
クレメンタイン ピノ・グリ 2022 1/2 ℓ . 5,800
[オーストラリア / ピノ・グリ] Bottle 9,000

WHITE

MG Estate Sauvignon Blanc 1,300
【 Chile / Sauvignon Blanc 】
MGエステート ソーヴィニヨンブラン 1/2 ℓ . 5,000
[チリ / ソーヴィニヨンブラン] Bottle 7,000

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

RED

Gnarly Head Pinot Noir 1,400
【 California / Pinot Noir 】
ナーリー・ヘッド・ピノ・ノワール 1/2 ℓ . 5,500
[カリフォルニア / ピノ・ノワール] Bottle 7,500

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

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