

WEEKDAY LUNCH MENU 11:00-15:00

SALAD LUNCH

Today's Soup + Choice Salad + Bread
本日のスープ + サラダ + パン

Caesar Salad 2,200
シーザーサラダ

Ethnic Noodle Salad with Shrimp and Lemongrass 2,300
海老とレモングラスのエスニックヌードルサラダ

Kale Salad with Seasonal Fruits 2,400
ケールと季節のフルーツサラダ

PASTA LUNCH

Seasonal Vegetables Salad + Choice Pasta + Bread
季節野菜のサラダ+パスタ+パン

Linguine with Housemade Salsiccia and Chicory 2,400
自家製サルシッチャとトレビス リングイネ

Beef Bolognese with Eggplant Tagliatelle 2,400
特選牛ボロネーゼ ふわとろ茄子 タリアテッレ

Shrimp Cream Sauce Spaghetti 2,500
海老クリームソース スパゲッティーニ

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

SPECIALITY LUNCH

Seasonal Vegetables Salad + Choice Main
季節野菜のサラダ + メインディッシュ

Thai Massaman Curry 2,100
マッサマンカレー

* Fried Egg +100 / Additional 600 yen for Big Portion
*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

Singapore Laksa - Spicy Noodles with Shrimp and Coconut - 2,000
シンガポールラクサ -エビとココナッツのスパイシーヌードル-

Grilled Sea Bass with Brown Butter Sauce and Mashed Potatoes 2,500
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 2,400
大山鶏のグリル グリーンペッパークリームソース

THE BELCOMO

PREFIX COURSE 4,500

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

Linguine with Housemade Salsiccia and Chicory
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 Spaghetti *+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 DRINK

全てのLUNCHに食後のドリンクがついております

Coffee / Tea
コーヒー / 紅茶

Cafe au Lait +150
カフェオレ +150円

SPECIAL COLLABORATION



×

The
AOYAMA
GRAND
Hotel

「日本一予約の取れない焼き鳥屋」として名を馳せる”鳥しき”率いる”鳥しき ICHIMON”。
期間限定コラボレーションメニューをぜひお楽しみください。

**Fried Chicken Burger with
Sansho Flavor Roasted Potatoes**
フライドチキンバーガー のり塩ローストポテト 山椒風味

2,500

*Additional 400 yen for Salad
+400円でサラダをお付けできます



HP



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
どこか懐かしいベルコモオリジナルパンケーキを
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20~30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

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.

*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

Mandois Brut Origine 【 France / Chardonnay, Pinot Noir, Meunier 】		2,000
マンドワブリュット オリジン	Bottle	15,000
[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 】		1,200
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

Brigata Verde Rame Abruzzo Pecorino D.O.P. 【 Italy / Pecorino 】		1,500
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.	1/2 ℓ .	5,800
[イタリア / ペコリーノ]	Bottle	8,800

Château Katsunuma Adiron 2023 【 Yamanashi / Adiron Dack 】		1,600
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

Dit Cellar Valentina Macabeu Brisat 2023 【 Spain / Macabeo 】		1,500
ディット・セリェール セレニータ マカベオ ブリザート 2023	1/2 ℓ .	5,800
[スペイン / マカベオ]	Bottle	9,000

WHITE

MG Estate Sauvignon Blanc 【 Chile / Sauvignon Blanc 】		1,300
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

MontGras DeVine Reserva Chardonnay 【 Chile / Chardonnay 】		1,500
モントグラス クラシック デ ヴァイン レゼルヴァ シャルドネ	1/2 ℓ .	5,800
[チリ / シャルドネ]	Bottle	9,000

RED

Domaine de la Motte Pinot Noir I.G.P. Pays d'Oc 【 France / Pinot Noir 】		1,400
ドメーヌ・ド・ラ・モット ピノ・ノワール I.G.P. ペイ・ドック	1/2 ℓ .	5,500
[フランス / ピノ・ノワール]	Bottle	7,500

San Silvestro Piemonte D.O.C. Barbera Appassimento 【 Italy / Barbera 】		1,500
サン・シルヴェストロ ピエモンテ バルベーラ アパッシメント	1/2 ℓ .	5,800
[イタリア / バルベーラ]	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
季節のフルーツサングリア	

Belcomo Sunset	1,800
ベルコモサンセット	

Tokyo Martini AOYAMA	1,400
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	

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	

Hoegaarden White	1,200
ヒューガルデンホワイト	

Budweiser	1,100
バドワイザー	

Non-Alcoholic Beer	900
ノンアルコールビール	

CRAFT GIN TONIC

Ibusuki Umbirthday 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)	

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)	

Cafe Latte	1,000
カフェラテ	

Cafe au Lait	1,000
カフェオレ	

Earl Grey	900
アールグレイ	

Darjeeling	900
ダージリン	

Chamomile	1,000
カモミール	

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	