

[15:00-17:00]

BUGGER & PIZZA

BUGGER

Plant-Based Meat Hamburger with B.B.Q Sauce ゼロミートのプラントベースバーガー 全粒粉バンズ B.B.Qソース [小麦・大豆・りんご] Vegan	2,200
Domestic Beef & Cheddar Hamburger 厳選国産牛とチェダーチーズのプレミアムバーガー 竹炭バンズ [卵・乳・小麦・大豆・りんご・牛肉]	2,530

PIZZA

Jamon Serrano & Mozzarella Pizza ハモンセラノとモッツァレラのサラダピッツァ [乳・小麦・豚肉]	1,980
Plant-Based Meat & Mozzarella Vegan Pizza プラントベースミート&モッツァレラのヴィーガンサラダピッツァ [小麦・大豆] Vegan	2,200

SPECIAL DESSERT

Assorted Terrine & Sorbet 2種テリーヌ&2種ソルベの盛り合わせ [卵・乳・大豆・アーモンド]	1,210	ドリンクつき/1,540
Japanese Chestnut Cream Cake 和栗の生絞り錦糸モンブラン [大豆・アーモンド] Vegan	1,650	ドリンクつき/1,980

[14:00~]

CAKE SET

TORCIA Cake Set

TORCIA ケーキセット

1,298

下記より好きなケーキとドリンクをお選び下さい

CAKE

Kawane Matcha Tiramisu 川根抹茶のティラミス [大豆・アーモンド] Vegan	660
Vegan Pudding とろけるヴィーガンプリン [大豆・アーモンド] Vegan	715
Rich Pudding とろける濃厚プリン [卵・乳]	715
Strawberry & Soy Fromage Chestnut Tart とちおとめとSoyフロマージュのモンブランタルト [小麦・大豆・アーモンド] Vegan	715

SET DRINK

Organic Coffee 有機コーヒー (HOT/ICED)	CHAYA Salacia Tea CHAYAサラシアティー (HOT/ICED)	Organic Oat Milk 有機オーツミルク (HOT/ICED) (+110)
Japanese Black Tea 和紅茶 (HOT/ICED)	Organic Grain Coffee 有機穀物コーヒー (HOT/ICED) [小麦]	Herbal Tea Rose & Berry ローズ&ベリー (HOT) (+220)
Green Tea Sencha Matcha Blend 抹茶入り静岡煎茶 (HOT/ICED)	Fresh Mint Tea フレッシュミントティー (HOT) (+110)	Herbal Tea Lavender Apple ラベンダーアップル (HOT) [りんご] (+220)
Rosted Tea Houjicha 黄金荳ほうじ茶 (HOT/ICED)	Organic Rice Drink 有機ライスドリンク (HOT/ICED) (+110)	

Green Italian **TORCIA**

L U N C H

※原材料に特定・推奨アレルギーが含まれる場合 [] 内に記載しています。その他の原材料はスタッフへお尋ねください。アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し出ください。

※価格は全て消費税率（標準）10%の税込表示です。

※原材料に特定・推奨アレルギーが含まれる場合 [] 内に記載しています。その他の原材料はスタッフへお尋ねください。アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し出ください。

※価格は全て消費税率（標準）10%の税込表示です。

PASTA SET

サラダつき

Plant-Based Meat & Cheese Vegan Bolognese
プラントベースミート&チーズのヴィーガンボロネーゼ [小麦・大豆] **Vegan** 1,980

Organic Tomato Pomodoro
有機トマトのポモドーロ [小麦] **Vegan** 1,980

Chicken & Vegetables Oil Pasta
総州古白鶏と香味野菜のオイルパスタ 蜜柑胡椒のアクセント [小麦・オレンジ・鶏肉] 2,200

Shrimp Genovese Asian Style
天使海老のアジアンジェノベーゼ 焦がし九条葱 [小麦・えび・ごま・くるみ] 2,420

Japanese Beef Bolognese with Broiled Burrata & Truffle
和牛のクリーミーボロネーゼ 炙りブラッターとトリュフの香り [乳・小麦・牛肉] 2,520

Truffle Soy Carbonara
トリュフの濃厚豆乳カルボナーラ
有機ヨード卵3ヶ使用 [卵・乳・小麦] 2,920

A LA CARTE

MEAT?

Plant-Based Meat Humburg Steak with Vegan Brown Sauce
ゼロミートのプラントベースハンバーググリル ヴィーガンブラウンソース [小麦・大豆・りんご] **Vegan** 1,980

Domestic Beef Humburg Steak with Demi-Glace Sauce
厳選国産牛のハンバーググリル デミグラスソース [卵・乳・小麦・大豆・牛肉] 1,980

Low Temperature Cooked Chicken Thigh with Caramelised Nuts & Raspberry Sauce
総州古白鶏腿肉の塩麹低温調理 キャラメルナッツとラズベリー [カシューナッツ・アーモンド・鶏肉] 2,200

FISH

Grilled Atlantic Salmon with Vegan Butter Cream Sauce & Lemon Puree
アトランティックサーモンのグリル ヴィーガンバタークリームソース 瀬戸内レモンピューレ [大豆・アーモンド・さけ] 2,200

Rotired Tilefish with Noisette Anchois
甘鯛のロティ ノワゼットアンショア 柚子とソーテルヌ [乳・小麦・大豆] 2,720

SALAD

Green Herb Salad
グリーンハーブサラダ ビターレモン塩麹ドレッシング [大豆] **Vegan** 990

Vegan Cobb's Salad
10種のヴィーガンコブサラダ プラントベースドレッシング [大豆] **Vegan** 1,650

Angus Beef Tagliata Salad
アンガスビーフザブトンのタリアータサラダ パルメジャーノ&ハーブ香るバルサミコソース [乳・アーモンド・牛肉] 1,870

SET DRINK

ALL 330

お食事をお召し上がりのお客様はこちらの価格でご注文頂けます

Organic Coffee
有機コーヒー (HOT/ICED)

Green Tea Sencha Matcha Blend
抹茶入り静岡煎茶 (HOT/ICED)

CHAYA Salacia Tea
CHAYAサラシアティー (HOT/ICED)

Japanese Black Tea
和紅茶 (HOT/ICED)

Rosted Tea Houjicha
黄金荳ほうじ茶 (HOT/ICED)

Organic Grain Coffee
有機穀物コーヒー (HOT/ICED) [小麦]

LUNCH COURSE

2,970～

下記のメニューからそれぞれ一品お選び下さい Please Choose One

ANTIPASTO

Roasted Seasonal Vegetables / Plant-Based Meat & Squash Croquette
季節野菜のロースト オリーブオイルパウダーとビターレモン塩麹ムース
プラントベースミートと南瓜のクロケット フルーツマトのケッカソース [小麦・大豆] **Vegan**

Tuna Belly,Avocado & Shine Muscat TarTar / Domestic Beef & Squash Croquette
本鮪中トロとアボカド シャインマスカットのタルタル 出汁醤油エスプーマ
厳選国産牛と南瓜のクロケット フルーツマトのケッカソース [卵・乳・小麦・大豆・牛肉] (+330)

Tuna Belly,Avocado & Shine Muscat TarTar / Foie Gras Mosse
本鮪中トロとアボカド シャインマスカットのタルタル 出汁醤油エスプーマ
フォアグラのムース ソースラヴィゴット [卵・乳・小麦・大豆] (+660)

PASTA

Pancetta & Fruit Tomato All'arrabiata
パンチェッタとフルーツマトのアラビアータ [小麦・大豆・アーモンド・豚肉]

Plant-Based Meat & Cheese Vegan Bolognese
プラントベースミート&チーズのヴィーガンボロネーゼ [小麦・大豆] **Vegan**

Japanese Beef Bolognese with Broiled Burrata & Truffle
和牛のクリーミーボロネーゼ 炙りブラッターとトリュフの香り [乳・小麦・牛肉] (+330)

Truffle & Yuba Soy Carbonara
トリュフと生湯葉の濃厚豆乳カルボナーラ [小麦・大豆・アーモンド] (+440) **Vegan**

Truffle Soy Carbonara
トリュフの濃厚豆乳カルボナーラ
有機ヨード卵3ヶ使用 [卵・乳・小麦] (+660)

MAIN

Plant-Based Meat Humburg Steak with Vegan Brown Sauce
ゼロミートのプラントベースハンバーググリル ヴィーガンブラウンソース [小麦・大豆・りんご] **Vegan**

Domestic Beef Humburg Steak with Demi-Glace Sauce
厳選国産牛のハンバーググリル デミグラスソース [卵・乳・小麦・大豆・牛肉]

Low Temperature Cooked Chicken Thigh with Caramelised Nuts & Raspberry Sauce
総州古白鶏腿肉の塩麹低温調理 キャラメルナッツとラズベリー [カシューナッツ・アーモンド・鶏肉]

Rotired Tilefish with Noisette Anchois
甘鯛のロティ ノワゼットアンショア 柚子とソーテルヌ [乳・小麦・大豆] (+440)

Grilled Domestic Beef Fillet with Black Truffle & Madeira Wine Sauce
厳選国産牛フィレのグリル 黒トリュフとマデラーのエビス [乳・牛肉] (+1100)

DOLCE

2 Kind of Gelato Chocolate & Citrus
2種のジェラート ショコラ&柑橘 [オレンジ] **Vegan**

Crème Brulee with Soymilk Sorbet
濃厚クレームブリュレ & Soyミルクソルベ [小麦・大豆・牛肉]

Kawane Matcha Gateau au Chocolat with Amazake anglaise & Soymilk Sorbet
川根抹茶の生ガトーショコラ 甘酒アングレーズ & Soyミルクソルベ [大豆・アーモンド] (+220)

Terrine de Chocolat with Bitter Chocolate Sorbet
濃厚テリーヌショコラ & ビターショコラソルベ [卵・乳] (+330)

BREAD (+330) **Vegan**

好きなプチパンを二つお選び下さい。 Please Choose 2 Petit-Pains

Baguette
バゲット [小麦]

Coupe
クッペ [小麦]

Figues et noix
フィグノア [小麦・くるみ]

Durum fine
デュラムファイン [小麦]

※原材料に特定・推奨アレルギーが含まれる場合 [] 内に記載しています。 その他の原材料はスタッフへお尋ねください。アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し出ください。

※価格は全て消費税率（標準）10%の税込表示です。