

## DOLCE

Kawane Matcha Tiramisu 川根抹茶のティラミス [大豆・アーモンド] <b>Vegan</b>	660
Vegan Pudding とろけるヴィーガンプリン [大豆・アーモンド] <b>Vegan</b>	715
Rich Pudding とろける濃厚プリン [卵・乳]	715
Strawberry & Soy Fromage Trat 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] <b>Vegan</b>	715
Assorted Terrine & Sorbet 2種テリーヌ&2種ソルベの盛り合わせ [卵・乳・大豆・オレンジ・アーモンド]	1,210
Sweet Potato Cream Cake 鳴門金時の生絞り錦糸モンブラン [大豆・りんご・カシューナッツ・アーモンド] <b>Vegan</b>	1,650

## COFFEE & TEA

Organic Espresso 有機エスプレッソ	660	Green Tea Sencha Matcha Blend 抹茶入り静岡煎茶 (HOT/ICED)	660
Organic Coffee 有機コーヒー (HOT/ICED)	660	Rosted Tea Houjicha 黄金荳ほうじ茶 (HOT/ICED)	660
Organic Grain Coffee 有機穀物コーヒー (HOT/ICED) [小麦]	660	CHAYA Salacia Tea CHAYAサラシアティー (HOT/ICED)	693
Soy Latte ソイラテ (HOT/ICED) [大豆]	693	Fresh Mint Tea フレッシュミントティー (HOT)	693
Oat Milk Latte オーツミルクラテ (HOT/ICED)	715	Herbal Tea Rose & Berry ローズ&ベリー (HOT)	770
Japanese Black Tea 和紅茶 (HOT/ICED)	660	Herbal Tea Lavender Apple ラベンダーアップル (HOT) [りんご]	770

Green Italian **TORCA**

D I N N E R

## 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] <b>Vegan</b>	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・くるみ] <b>Vegan</b>	1,650
Angus Beef Tagliata Salado アングスビーフザプ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・くるみ・牛肉]	1,870

## MEAT & FISH DISHES

### 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] <b>Vegan</b>	1,980
Domestic Beef Humburg Steak with Demi-Glace Sauce 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]	2,200
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・牛肉]	2,200
Grilled Domestic Beef Fillet with Black Truffle & Madeira Wine Sauce 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]	3,850

### 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
--	-------

## PASTA & PIZZA & RISOTTO

### PASTA

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・アーモンド] <b>Vegan</b>	1,980
Organic Tomato Pomodoro 有機トマトのポモドーロ [小麦] <b>Vegan</b>	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]	2,530
Truffle Carbonara トリュフの濃厚カルボナーラ 有精ヨード卵3ヶ使用 [卵・乳・小麦]	2,970

### PIZZA

Jamon Serrano & Mozzarella Pizza ハモンセラノーとモッツア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&モッツアレラのヴィーガンサラダピッツァ [小麦・大豆] <b>Vegan</b>	2,200

### RISOTTO

Vegan Fromage & Mushroom Brown Rice Risotto ヴィーガンフロマージュと木の子の玄米リゾット [大豆・くるみ・アーモンド] <b>Vegan</b>	1,980
Gorgonzola,Mozzarella & Mushroom Brown Rice Risotto ゴルゴンゾーラとモッツアレラ 木の子の玄米リゾット [乳・くるみ]	2,200

## SIDE OF WINE

Marinated Olive,Pickles & Anchovy オリーブとピクルス アンチョビのオーガニックリーフマリネ	660
French Fries Truffle Salt & Vegan Fromage フライドポテト トリュフソルト&ヴィーガンフロマージュ [大豆・アーモンド] <b>Vegan</b>	770
Domestic Beef & Squash Croquette 国産牛と南瓜のクロケット フルーツトマトのケッカソース [乳・小麦・大豆・牛肉]	880
Foie gras Mosse & Truffle with Ravigote Sauce フォアグラのムースとトリュフ ソースラヴィゴット [乳・小麦・大豆]	1,210
Assorted Jamon Serrano,Cheese & Olive 熟成生ハム&チーズ オリーブの盛り合わせ [乳・豚肉・小麦・大豆・くるみ]	1,430
Tuna Belly,Avocado & Shine Muscat TarTar 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 [卵・小麦・大豆]	1,650

※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。

## DINNER COURSE

3,960～

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

### STUZZICHINO

Vegan Foie gras Mosse Bruschetta ヴィーガンフォアグラのブルスケッタ ソースラヴィゴット [小麦・大豆] <b>Vegan</b>
--

### 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 フルーツトマトのケッカソース [小麦・大豆] <b>Vegan</b>
---

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 国産牛と南瓜のクロケットフルーツ トマトのケッカソース [卵・乳・小麦・大豆・牛肉] (+550)
---

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] (+880)
---

### SEA FOOD (OPTION)

オプションでお魚料理がお楽しみ頂けます

Shrimp Presse Cousecous Bisque 天使海老のプレッセ クスクスのビスク仕立て [小麦・大豆・えび] (+1,100)
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] (+1,100)

### PASTA

Pancetta & Fruit Tomato All'arrabbiata パンチェッタとフルーツト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・アーモンド] <b>Vegan</b>
---

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) <b>Vegan</b>
---

Truffle Carbonara トリュフの濃厚カルボナーラ 有精ヨード卵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] <b>Vegan</b>
---

Domestic Beef Humburg Steak with Demi-Glace Sauce 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・牛肉]
---

Grilled Domestic Beef Fillet with Black Truffle & Madeira Wine Sauce 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] (+1320)
--

### DOLCE

2 Kind of Gelato Chocolate & Citrus 2種のジェラート ショコラ&柑橘 [大豆・オレンジ] <b>Vegan</b>
--

Crème Brulee with Soymilk Sorbet 濃厚クレームブリュレ & Soyミルクソルベ [卵・乳・大豆・アーモンド]
---

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) <b>Vegan</b>
--

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・大豆] (+330)
---

### BREAD (+330) **Vegan**

お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]
-----------------------	-------------------	----------------------------------	-----------------------------