

[15:00-17:00]

## BURGER & PIZZA

### BURGER

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] <b>Vegan</b>	2,200
Domestic Beef & Cheddar Hamburger 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・アーモンド] <b>Vegan</b>	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・オレンジ・アーモンド]	1,210	ドリンクつき/1,540
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	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] <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

### 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)
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) (+110)
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)	Herbal Tea Lavender Apple ラベンダーアップル (HOT) [りんご] (+110)
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)	

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。

## LUNCH SET

サラダつき

### 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] **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]

2,530

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

### 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] **Vegan**

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

## 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

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・牛肉]

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

### 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・くるみ] **Vegan**

1,650

Angus Beef Tagliata Salad

アンガ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

### 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

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'arrabbiata

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・アーモンド] **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 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] **Vegan**

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 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] (+330)

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] (+1100)

### 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] **Vegan**

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) **Vegan**

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]

※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。