

DOLCE

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 Tart とちおとめとSoyフロマージュのタルト [小麦・大豆・アーモンド] Vegan	715
Vegan Chocolate Cream Cake ヴィーガンショコラモンブラン [大豆・りんご・アーモンド] Vegan	770
Homemade Sorbet ホームメイドソルベ	各660
Strawberry ストロベリー [大豆・オレンジ・アーモンド] Vegan	
Citrus 柑橘 [オレンジ] Vegan	
Soy milk Soyミルク [大豆・アーモンド] Vegan	
Rich Milk & Epice 濃厚ミルク&エビス [卵・乳]	
Blackbean & Sesame Tuile 黒豆&胡麻チュイル [乳・小麦・大豆・ごま]	
Vegan Pinky Parfait Strawberry & Ruby Chocolate ヴィーガンピンキーパフェ ストロベリー&ルビーチョコレート [大豆・オレンジ・アーモンド] Vegan	1,540
Pinky Parfait Strawberry & Ruby Chocolate ピンキーパフェ ストロベリー&ルビーチョコレート [卵・乳・大豆・オレンジ・アーモンド]	1,650
Starawberry Cream Cake 苺の生絞り錦糸モンブラン [大豆・カシューナッツ・アーモンド] Vegan	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	Umesho Bancha with Ginger 生姜入り梅干醤油番茶 (HOT) [小麦・大豆]	693
Japanese Black Tea 和紅茶 (HOT/ICED)	660	Herbal Tea Rose & Berry ローズ&ベリー (HOT)	770
Organic Rosted Green Tea 有機三年番茶 (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

※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。

SALDA & SOUP

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	Half 660 / Full 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 Salado アンガスビーフサ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・くるみ・牛肉]	1,870
Vichyssoise Espresso Jelly & Truffle Oil ヴィシソワーズ エスプレッソジュレ&トリュフオイル [大豆] Vegan	990

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 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 デミグラスソース [卵・乳・小麦・大豆・牛肉・豚肉]	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・大豆]	2,310
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

Roasted Sea bream with Beurre Blanc Sauce 桜鯛のロティ コキューブールブランと山菜タブナード [大豆・りんご]	2,310
---	-------

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] 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
Sakura Shrimp,Clam & Spring Vegetables Aglio Olio 桜海老・蛤・春野菜のアーリオオーリオ 甘夏の香り [小麦・えび・オレンジ]	2,310
Shrimp & Crab Sauce Americaine 天使海老と蟹のアメリカーナソース 焦がし九条葱 [小麦・えび・かに]	2,530
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 ヨード卵・光3ヶ使用 [卵・乳・小麦]	2,970

PIZZA

Jamon Serrano & Mozzarella Pizza ハモンセラノ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・アーモンド] Vegan	2,200
Sakura Shrimp & Spring Vegetables Pizza 桜海老と春野菜のピッツァ オーロラソースと柑橘スパイス [卵・乳・小麦・大豆・えび・オレンジ]	2,310

RISOTTO

Spring Vegetables & Vegan Fromage Brown Rice Risotto 春野菜とヴィーガンフロマージュのGREENクリーム玄米リゾット [大豆・くるみ・アーモンド] Vegan	1,980
Spring Vegetables & Gorgonzola Brown Rice Risotto 春野菜とゴルゴンゾーラのGREENクリーム玄米リゾット [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] Vegan	770
Deep Fried Plant-Based Meat with Vegan TarTar プラントベースミートのフリット ヴィーガンタルタル [小麦・大豆・りんご] Vegan	880
Domestic Beef & Wild Rice Arancini 国産牛とワイルドライスのアランチーニ えんどう豆クーリー [卵・乳・小麦・大豆・牛肉]	880
Plant-Based Meat & Squash Croquette 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] Vegan	880
Vegan Foie gras Mosse & Truffle with Ravigote Sauce ヴィーガンフォアグラのムースとトリュフ ソースラヴィゴット [小麦・大豆] Vegan	1,210
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 4Kind of Cheese 4種チーズの盛り合わせ カマンベール・ゴルゴンゾーラ・クリーム・ヴィーガンモッツアレラ [乳・大豆]	1,430
Assorted 3Kind of Ham 3種ハムの盛り合わせ プロシュート・ハモンセラノ・コッパ [小麦・大豆・豚肉]	1,430
Tuna Belly,Avocado & Shine Muscat TarTar 本鮪中トロとアボカド 柑橘のタルタル 出汁醤油エスプーマ [卵・小麦・大豆・オレンジ]	1,650

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] Vegan
--

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] **Vegan**

Tuna,Avocado & Citrus TarTar & Domestic Beef & Wild Rice Arancini
本鮪中トロとアボカド 柑橘のタルタル 出汁醤油エスプーマ
国産牛とワイルドライスのアランチーニ えんどう豆クーリー [卵・乳・小麦・大豆・牛肉・オレンジ] (+550)

Tuna,Avocado & Citrus TarTar & Foie Gras Mosse
本鮪中トロとアボカド 柑橘のタルタル 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・オレンジ] (+880)

SEA FOOD (OPTION)

オプションでお魚料理がお楽しみ頂けます

Roasted Sea bream with Beurre Blanc Sauce 桜鯛のロティ コキューブールブランと山菜タブナード [大豆・りんご] (+1,100)
--

SOUP

Vichyssoise Espresso Jelly & Truffle Oil ヴィシソワーズ エスプレッソジュレ&トリュフオイル [大豆] Vegan

PASTA

Pancetta & Mozzarella Genovese Asian Style
パンチェッタとモッツアレラのアジアンジェノベーゼ [乳・小麦・大豆・えび・ごま・くるみ・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
ヨード卵・光使用 [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 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 デミグラスソース [卵・乳・小麦・大豆・牛肉・豚肉]

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・大豆]

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)

Grilled Domestic Beef Rib with Black Truffle & Madeira Wine Sauce
国産牛リブロースのグリル 黒トリュフとマデラーのエビス [乳・牛肉] (+1980)

DOLCE

2 Kind of Gelato Strawberry & Citrus
2種のジェラート 苺&柑橘 [大豆・オレンジ・アーモンド] **Vegan**

Maqui & Rose Crème Brulee with Soymilk Sorbet
マキベリー&ローズのクレームブリュレ [卵・乳・大豆・アーモンド]

Tiramisu Espresso & Milk Sorbet
ティラミス エスプレッソシロップ&ミルクエビスソルベ [卵・乳・小麦] (+220)

Assorted Terrine & Sobet
ショコラ&抹茶テリーヌとミルク&柑橘ソルベ [卵・乳・小麦・大豆・オレンジ・アーモンド] (+440)

BREAD OR BROWN RICE (+330) **Vegan**

お好きなプチパンを二つ又は有機玄米ごはんお選び下さい。 Please Choose 2 Petit-Pains or Brown Rice

Baguette バゲット [小麦]	Figes 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。