

[15:00-17:00]

PASTA

Lobster & Snow Crab Sauce Americaine Specialità ! オマール海老とずわい蟹のアメリケーヌソース イクラ添え [小麦・えび・かに・いくら]	3,960
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	2,090
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]	2,310
Shrimp & Green Onion Genovese Asian Style 滋賀県産近江海老と焦がし九条ネギのアジアンジェノベーゼ [小麦・くるみ・ごま・えび]	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
3 Kinds of Vegan Roe Creamy Oil Pasta ヴィーガン魚卵3種のクリーミーオイルパスタ~キャビア・カラスミ・いくら~ [小麦・大豆・アーモンド] Vegan	3,300

[15:00~]

SPECIAL DESSERT

Japanese Chestnut Cream Cake (Vegan) 和栗の生絞りVegan錦糸モンブラン [小麦・大豆・アーモンド] Vegan	1,650 / ドリンクつき1,980
Japanese Chestnut Cream Cake 和栗の生絞り錦糸モンブラン [乳・小麦・大豆・アーモンド]	1,650 / ドリンクつき1,980

[14:00~]

DOLCE SET

1,320
下記より好きなドルチェとドリンクをお選び下さい

DOLCE	
Cookies & Cream Chiffon Cake クッキー&クリームシフォン [卵・乳・小麦]	693
Coffee Jelly コーヒーゼリー エスプレッソSoyホイップ [大豆] Vegan	693
Vegan Cheesecake Veganチーズケーキ ベリーソース [小麦・大豆・くるみ・アーモンド] Vegan	726
Pumpkin & Soy Fromage Tart 北海道産カボチャとSoyフロマージュのタルト [大豆・アーモンド] Vegan	748
Caramel Poire キャラメルポワール [小麦・大豆・アーモンド] Vegan	880
Homemade Sorbet ホームメイドソルベ	各660
Kiwifruit ゴールドンキウイ [キウイフルーツ] Vegan	
Citrus 柑橘 Vegan	
Soymilk 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]	

SET DRINK

Organic Coffee 有機コーヒー (HOT/ICED)	Organic Grain Coffee 有機穀物コーヒー (HOT/ICED) [小麦]	Organic Rice Milk 有機ライスマルク (HOT/ICED)
Japanese Black Tea 和紅茶 (HOT/ICED)	Lemongrass Tea レモングラス (HOT)	Organic Oat Milk 有機オーツミルク (HOT/ICED)
Organic Rosted Green Tea 有機三年番茶 (HOT/ICED)	Chamomile Tea カモミール (HOT)	Herbal Tea Rose & Berry ローズ&ベリー (HOT) (+110)
CHAYA Salacia Tea CHAYAサラシアティー (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)

※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。 ※当店キッチンでは動物性食材も取り扱っております。

Green Italian **TORCA**

L U N C H
W E E K D A Y

※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。 ※当店キッチンでは動物性食材も取り扱っております。

PASTA SET

[11:00-15:00]

サラダつき

SPAGHETTI

Lobster & Snow Crab Sauce Americaine

Specialità ! オマール海老とずわい蟹のアメリカーナソース イクラ添え

3,960

[小麦・大豆・ごま・えび・かに・いくら]

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・ごま・アーモンド] **Vegan**

2,090

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・大豆・ごま・オレンジ・鶏肉]

2,310

Shrimp & Green Onion Genovese Asian Style

滋賀県産近江海老と焦がし九条ネギのアジアンジェノベーゼ [小麦・大豆・くるみ・ごま・えび]

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・大豆・ごま]

2,530

3 Kinds of Vegan Roe Creamy Oil Pasta

ヴィーガン魚卵3種のクリーミーオイルパスタ〜キャビア・カラスミ・いくら〜 [小麦・大豆・ごま・アーモンド] **Vegan**

3,300

A LA CARTE

MEAT?

Plant-Based Meat Humburg Steak with Porcini Cream Sauce

ゼロミート®のプラントベースハンバーグ ポルチーニ香る香草クリームソース [小麦・大豆・アーモンド] **Vegan**

2,090

Domestic Beef Humburg Steak with Porcin Cream Sauce

国産牛のハンバーグ ポルチーニ香る香草クリームソース [卵・乳・小麦・大豆・牛肉・アーモンド]

2,200

Sauted " KATO PORK" with Apple & Ginger Sauce

群馬県産くちどけ加藤ポークロースのソテー アップルジンジャーソース ごぼうフリット [乳・小麦・りんご・豚肉]

2,310

PIZZA

5 Kinds of Mushroom & Vegan Fromage Pizza

5種木の子とヴィーガンフロマージュのピッツァ ハーブバルサミコ添え [小麦・大豆・アーモンド] **Vegan**

2,420

Jamon Serrano & Mozzarella Pizza

ハモンセラノーとモッツアレラの有機リーフサラダピッツァ [乳・小麦・大豆・アーモンド・豚肉]

2,530

SALAD & 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 Salad

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・小麦・大豆・くるみ・牛肉・アーモンド]

1,980

Sweet Potato Soup

シルクスイートのポタージュ [大豆・アーモンド] **Vegan**

990

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)

Organic Rosted Green Tea

有機三年番茶 (HOT/ICED)

Lemongrass Tea

レモングラス (HOT)

Organic Grain Coffee

有機穀物コーヒー (HOT/ICED) [小麦]

Japanese Black Tea

和紅茶 (HOT/ICED)

Chamomile Tea

カモミール (HOT)

CHAYA Salacia Tea

CHAYAサラシアティー (HOT/ICED)

Umesho Bancha with Ginger

生姜入り梅干醤油番茶 (HOT) [小麦・大豆]

LUNCH COURSE

[11:00-15:00]

3,300~

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 & Plant-Based Sea urchin & Domestic Beef & Wild Rice Arancini

たまり醤油香るミナミ鮪中トロ炙りとヴィーガン雲丹のロール

国産牛とワイルドライスのアランチーニ 無花果のコンフィチュール [卵・乳・小麦・大豆・牛肉] (+330)

Tuna belly & Plant-Based Sea urchin & Foie Gras Mosse

たまり醤油香るミナミ鮪中トロ炙りとヴィーガン雲丹のロール

フォアグラのムース ソースラヴィゴット [乳・小麦・大豆・鶏肉] (+660)

PASTA

Whey Pork Bacon & Tomato Arrabbiata

イタリア産ホエー豚ベーコンとフルーツマトのアラビアータ風 [卵・小麦・大豆・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)

3 Kinds of Vegan Roe Creamy Oil Pasta

ヴィーガン魚卵3種のクリーミーオイルパスタ〜キャビア・カラスミ・いくら〜 [小麦・大豆・アーモンド] (+550) **Vegan**

Lobster & Snow Crab Sauce Americaine

オマール海老とずわい蟹のアメリカーナソース イクラ添え [小麦・えび・かに・いくら] (+880)

MAIN

Plant-Based Meat Humburg Steak with Porcini Cream Sauce

ゼロミート®のプラントベースハンバーグ ポルチーニ香る香草クリームソース [小麦・大豆・アーモンド] **Vegan**

Domestic Beef Humburg Steak with Porcin Cream Sauce

国産牛のハンバーグ ポルチーニ香る香草クリームソース [卵・乳・小麦・大豆・牛肉・アーモンド]

Sauted " KATO PORK" with Apple & Ginger Sauce

群馬県産くちどけ加藤ポークロースのソテー アップルジンジャーソース ごぼうフリット [乳・小麦・りんご・豚肉]

5 Kinds of Seafood Cartoccio Acqua pazza Style

5種魚介のカルトッチョ アクアパッツァ仕立て [えび] (+330)

Grilled Domestic Beef Fillet with Black Truffle & Gorgonzola Sauce

国産牛フィレのグリル 黒トリュフとゴルゴンゾラソース [乳・牛肉] (+1100)

DOLCE

2 Kinds of Gelato Kiwifruit & Citrus

2種のジェラート ゴールデンキウイ&柑橘 [キウイフルーツ] **Vegan**

Pistachio Crème Brulee with Soymilk Sorbet

ピスタチオのクレームブリュレ [卵・乳・大豆・アーモンド]

Matcha & White Chocolate Terrine

抹茶とホワイトチョコのエスプレッソテリーヌ&柑橘ソルベ [アーモンド] **Vegan**

Gorgonzola Terrine & Milk Sorbet

濃厚ゴルゴンゾーラチーズテリーヌ&ミルクエピソルベ [卵・乳・小麦・くるみ・ごま] (+330)

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

お好きなブティ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・大豆]

Figues et noix

フィグノア [小麦・くるみ・大豆]

Durum fine

デュラムファイン [小麦・大豆]

※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。 ※当店キッチンでは動物性食材も取り扱っております。

PASTA		[15:00-17:00]
Lobster & Snow Crab Sauce Americaine Specialità！オマール海老とずわい蟹のアメリケーヌソース イクラ添え [小麦・えび・かに・いくら]		3,960
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		2,090
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]		2,310
Shrimp & Green Onion Genovese Asian Style 滋賀県産近江海老と焦がし九条ネギのアジアンジェノベーゼ [小麦・くるみ・ごま・えび]		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
3 Kinds of Vegan Roe Creamy Oil Pasta ヴィーガン魚卵3種のクリーミーオイルパスタ〜キャビア・カラスミ・いくら〜 [小麦・大豆・アーモンド] Vegan		3,300

SPECIAL DESSERT		[15:00~]
Japanese Chestnut Cream Cake (Vegan) 和栗の生絞りVegan錦糸モンブラン [小麦・大豆・アーモンド] Vegan		1,650
Japanese Chestnut Cream Cake 和栗の生絞り錦糸モンブラン [乳・小麦・大豆・アーモンド]		1,650

DOLCE		
Cookies & Cream Chiffon Cake クッキー&クリームシフォン [卵・乳・小麦]		693
Coffee Jelly コーヒーゼリー エスプレッソSoyホイップ [大豆] Vegan		693
Vegan Cheesecake Veganチーズケーキ ベリーソース [小麦・大豆・くるみ・アーモンド] Vegan		726
Pumpkin & Soy Fromage Tart 北海道産カボチャとSoyフロマージュのタルト [大豆・アーモンド] Vegan		748
Caramel Poire キャラメルポワール [小麦・大豆・アーモンド] Vegan		880
Homemade Sorbet ホームメイドソルベ		各660
Kiwifruit ゴールドデンキウイ [キウイフルーツ] Vegan		
Citrus 柑橘 Vegan		
Soymilk Soyミルク [大豆・アーモンド] Vegan		
Rich Milk & Epice 濃厚ミルク&エピス [卵・乳]		

※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。 ※当店キッチンでは動物性食材も取り扱っております。

Green Italian **TORCA**
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。 ※当店キッチンでは動物性食材も取り扱っております。