

DOLCE			
Chocolate Chiffon Cake with Custard Whip PremiumEggを使用したショコラシフォン カスタードホイップ添え [卵・乳・小麦]			693
Vegan Tiramisu Veganマスカルポーネと有機コーヒーの Veganティラミス [小麦・大豆・アーモンド] 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
Strawberry & Chocolate Shortcake ストロベリー&ショコラのショートケーキ ～とちあいか苺～ [小麦・大豆・アーモンド] Vegan			880
Pear & Caramel Tartlet 山形県産ラ・フランスとキャラメルタルトレット [小麦・大豆・アーモンド] Vegan			880
Homemade Sorbet ホームメイドソルベ			各660
Chocolate ショコラ [大豆・オレンジ・アーモンド] Vegan			
Citrus 国産ビターレモン&グレープフルーツ 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]			
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

Green Italian

TORC

A

D I N N E R

COFFEE & TEA			
Organic Espresso 有機エスプレッソ	660	Chamomile Tea カモミール (HOT)	660
Organic Coffee 有機コーヒー (HOT/ICED)	660	Lemongrass Tea レモングラス (HOT)	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

※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。

※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。

A LA CARTE

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・小麦・大豆・くるみ・牛肉・アーモンド]	1,980
Onion Cream Potage 淡路島産玉ねぎのクリームポタージュ [大豆・ごま・アーモンド] Vegan	990

MEAT?

Plant-Based Meat Humburg Steak with Porcini Cream Sauce プラントベースミートのヴィーガンハンバーグ ポルチーニ香る香草クリームソース [小麦・大豆] 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 Japanese Pepper Sauce 群馬県産くちどけ加藤ポークロースのソテー 有馬山椒ソースとごぼうフリット [小麦・大豆・ごま・豚肉]	2,310
Grilled "HITACHI Beef" Fillet with Black Truffle & Gorgonzola Sauce 茨城県産常陸牛フィレのグリル 黒トリュフとゴルゴンゾーラソース [乳・牛肉]	6,930

FISH

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]	2,530
---	-------

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] 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 & Aonori seaweed Soy Cream Sauce 滋賀県産近江海老と国産青のりの濃厚豆乳クリームソース 焦がし九条葱添え [小麦・大豆・えび・アーモンド]	2,640
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 Soy Sauce Oil Pasta ヴィーガン魚卵3種の出汁醤油オイルパスタ ～キャビア・カラスミ・いくら～ [小麦・大豆] Vegan	3,300
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]	3,960

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] Vegan	2,420
Pizza Quattro Formaggi with Snow Crab 紅ずわい蟹の濃厚クワトロフォルマッジ [乳・小麦・大豆・かに]	2,640

SIDE OF WINE

Antipasto Misto アンティパストミスト おすすめ前菜9種盛り合わせ [卵・乳・小麦・大豆・えび・オレンジ・牛肉・豚肉]	2,970
Steamed Oyster (2 Pieces) 兵庫県室津産オイスターの瞬間スチーム ポン酢ムース添え（2ピース） [卵・小麦・大豆・オレンジ]	1,870
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 [小麦・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 ヴィーガントルタル [小麦・大豆・りんご] Vegan	880
Camembert Cheese Ajillo カマンベールのアヒージョ [乳]	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・小麦・大豆]	1,980
Assorted 3Kind of Ham 3種ハムの盛り合わせ プロシュート・ハモンセラーノ・コッパ [小麦・大豆・豚肉]	1,980

BREAD & BROWN RICE

お好きなブティパンを二つお選び下さい。Choose two pieces of petit bread. Baguette ・Figs et noix ・Durum fine バゲット ・フィグノア ・デュラムファイン [バゲット（小麦・大豆）・フィグノア（くるみ・小麦・大豆）・デュラムファイン（小麦・大豆）] Vegan	330
Organic Brown Rice 有機玄米ごはん Vegan	330

※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。

DINNER COURSE

4,400～

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ャーニ 無花果のコンフィチュール [卵・乳・小麦・大豆・牛肉] （+550）
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] （+880）

SEA FOOD (OPTION)

オプションでオイスターがお楽しみ頂けます

Steamed Oyster (2 Pieces) 兵庫県室津産オイスターの瞬間スチーム ポン酢ムース添え（2 Pieces） [卵・小麦・大豆・オレンジ] （+1,210）
--

SOUP

Onion Cream Potage 淡路島産玉ねぎのクリームポタージュ [大豆・ごま・アーモンド] Vegan
--

PASTA

Hijiki seaweed & Bamboo Charcoal Aglio Olio ★ひじきと竹炭のアーリオオーリオイカ墨仕立て 柚子の香り [小麦・大豆・ごま] Vegan
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）
3 Kinds of Vegan Roe Soy Sauce Oil Pasta ヴィーガン魚卵3種の出汁醤油オイルパスタ ～キャビア・カラスミ・いくら～ [小麦・大豆] （+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] （+1,100）

MAIN

Plant-Based Meat Humburg Steak with Porcini Cream Sauce ★プラントベースミートのヴィーガンハンバーグ 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 Japanese Pepper Sauce 群馬県産くちどけ加藤ポークロースのソテー 有馬山椒ソースとごぼうフリット [小麦・大豆・ごま・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] （+550）
Grilled "HITACHI Beef" Fillet with Black Truffle & Gorgonzola Sauce 茨城県産常陸牛フィレのグリル 黒トリュフとゴルゴンゾーラソース [乳・牛肉] （+2,640）

DOLCE & CAFFÉ

2 Kinds of Gelato Chocolate & Bitter Lemon 2種のジェラート ショコラ&国産ビターレモン [大豆・オレンジ・アーモンド] Vegan	Organic Coffee 有機コーヒー
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]	Japanese Black Tea 和紅茶
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	Organic Grain Coffee 有機穀物コーヒー [小麦]
Gorgonzola Terrine & Milk Sorbet 濃厚ゴルゴンゾーラチーズテリーヌ&ミルクエビスソルベ [卵・乳・小麦・くるみ・ごま] （+330）	

WINE MARIAGE

★マークをお選び頂くと、ワインのペアリングがお楽しみ頂けます。 We suggest ★ marked food & wine pairings.

3 Kinds of Wine Pairing 3種ワインのペアリング	3,300	4 Kinds of Wine Pairing 4種ワインのペアリング	4,400
--	-------	--	-------