

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		3,960
[小麦・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] 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

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 / 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

DOLCE SET		[14:00～]
1,320		
下記よりお好きなドルチェとドリンクをお選び下さい		

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]

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 TORC A

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〕	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 & 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・ごま・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・大豆・ごま〕	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・ごま〕	Vegan 3,300

A LA CARTE	
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・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 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
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
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 アンガスビーフザブトンのタリアートサラダ 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

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鮨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〕 (+330)
Tuna belly & Plant-Based Sea urchin & Foie Gras Mosse たまり醤油香るミナミ鮨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		
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〕 (+880)

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〕 (+330)
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〕 (+2,200)

DOLCE	
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
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&ミルクエピスソルベ	〔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	Figues et noix フィグノア	Durum fine デュラムファイン
〔小麦・大豆〕	〔小麦・くるみ・大豆〕	〔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] 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

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	
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&エピス [卵・乳]	

Green Italian TORC A
L U N C H