

[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] 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 静岡県産幸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

[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

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
Sumo Citrus & Pomelo Tartlet デコボンと文旦のタルトレット~エピス香るショコラ~ [小麦・大豆・アーモンド] Vegan (+110)	990
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	
Soy milk 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]	

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 [小麦・大豆・ごま・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・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 静岡県産幸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 アング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

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	
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&ミルクエピソルベ [卵・乳・小麦・くるみ・ごま] (+330)	

BREAD OR BROWN RICE (+330) Vegan		
お好きなプ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]	Figs 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。

[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] 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 静岡県産幸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

[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
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
Sumo Citrus & Pomelo Tartlet デコボンと文旦のタルトレット～エビス香るショコラ～ [小麦・大豆・アーモンド] Vegan	990
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]	

※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。