

DOLCE

Vegan Pudding 濃厚Veganビタープリン キャラメルホイップ [大豆・アーモンド] Vegan	770
New York Style Cheesecake グリオットNYチーズケーキ [卵・乳・小麦・くるみ]	770
Pistachio & Chlorella Cake Roll ピスタチオとクロレラのロールケーキ [小麦・大豆・アーモンド] Vegan	792
Strawberry Cream Cake 苺とSoyレアチーズのモンブラン 〜とちおとめ〜 [小麦・大豆・アーモンド] Vegan	880
Strawberry & Kumquat Tartlet とちおとめと金柑のタルトレット [小麦・大豆・りんご・アーモンド] Vegan	990
Homemade Sorbet ホームメイドソルベ	各660
Strawberry 苺 [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]	
Matcha Cream Cake (Vegan) 愛知県産西尾抹茶の生絞りVegan錦糸モンブラン [大豆・アーモンド] Vegan	1,650

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

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。 ※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
Vichyssoise with Truffle Oil 北海道産インカのみぎめのヴィシソワーズ トリュフオイル [大豆・アーモンド] Vegan	990

MEAT?

Plant-Based Meat Humburg Steak with Pomodoro Sauce プラントベースミートのヴィーガンハンバーグ ヴィーガンモツァレラと有機トマトのポモドーロソース [小麦・大豆] Vegan	2,090
Domestic Beef Humburg Steak with Pomodoro Sauce 国産牛のハンバーグ モツァレラと有機トマトのポモドーロソース [卵・乳・小麦・大豆・牛肉]	2,200
Sauted " KATO PORK" with Honey Mustard Sauce 群馬県産くちどけ加藤ポークロースのソテー ハニーマスタードソース 新玉ねぎのフリット [小麦・大豆・りんご・豚肉]	2,310
Grilled "HITACHI Beef" Loin with Black Truffle & Gorgonzola Sauce 茨城県産常陸牛ロースのグリル 黒トリュフとゴルゴンゾーラソース [乳・牛肉]	4,950

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
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
Broiled Fatty Salmon & Salmon Roe Genovese Asian Style 炙り大トロサーモンといくらのアジアンジェノベーゼ 焦がし九条葱とキーライム [小麦・くるみ・ごま・さけ・いくら]	2,750
Plant-Based Sea urchin & Yuba Soy Carbonara プラントベース雲丹と生湯葉の濃厚豆乳カルボナーラ [小麦・大豆・アーモンド] Vegan	2,750
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

Spring Vegetables & Vegan Fromage Pizza 春野菜とヴィーガンフロマージュのGREENピスタチオクリームピッツァ [小麦・大豆] Vegan	2,310
Pizza Quattro Formaggi with Sakura Shrimp & Crown Daisy Bisque Style 静岡県産桜海老と春菊のクワトロフォルマッジ ビスク仕立て [乳・小麦・大豆・えび]	2,750

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・ヴィーガンモツァレラ [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 ・Durum fine バゲット・デュラムファイン [バゲット (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ーニ 完熟マンゴービュレ [卵・乳・小麦・大豆・牛肉] (+550)

Tuna belly & Plant-Based Sea urchin & Venison Patty
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
北海道産蝦夷鹿のパティ 無花果のコンフィチュール [小麦・大豆・豚肉・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
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 [卵・小麦・大豆・オレンジ] (+550)

SOUP

Vichyssoise with Truffle Oil
北海道産インカのみぎめのヴィシソワーズ トリュフオイル [大豆・アーモンド] **Vegan**

PASTA

Smoked Whey Pork & Tomato Arrabbiata
★イタリア産ホエー豚スモークローストとフルーツマトのアラビータ風 [小麦・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] **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)

Plant-Based Sea urchin & Yuba Soy Carbonara
プラントベース雲丹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**

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 Pomodoro Sauce
★プラントベースミートのヴィーガンハンバーグ ヴィーガンモツァレラと有機トマトのポモドーロソース [小麦・大豆] **Vegan**

Domestic Beef Humburg Steak with Pomodoro Sauce
★国産牛のハンバーグ モツァレラと有機トマトのポモドーロソース [卵・乳・小麦・大豆・牛肉]

Sauted " KATO PORK" with Honey Mustard Sauce
群馬県産くちどけ加藤ポークロースのソテー ハニーマスタードソース 新玉ねぎのフリット [小麦・大豆・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] (+550)

Grilled "HITACHI Beef" Loin with Black Truffle & Gorgonzola Sauce
茨城県産常陸牛ロースのグリル 黒トリュフとゴルゴンゾーラソース [乳・牛肉] (+1,980)

DOLCE & CAFFÉ

2 Kinds 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**

Organic Coffee

有機コーヒー

Strawberry Crème Brulee with Soymilk Sorbet
苺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 [オレンジ・アーモンド] **Vegan**

Organic Grain Coffee

有機穀物コーヒー [小麦]

Strawberry Terrine & Milk Sorbet
発酵バターを使用した濃厚苺テリーヌ&ミルクエピスソルベ [卵・乳] (+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
--	-------	--	-------