

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

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

3 Kinds of Vegan Roe Soy Carbonara

ヴィーガン魚卵3種の濃厚豆乳カルボナーラ ~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~]

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 / ドリンクつき1,980

DOLCE SET

[14:00~]

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

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 (+110)**

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**

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)

Japanese Black Tea

和紅茶 (HOT/ICED)

Organic Rosted Green Tea

有機三年番茶 (HOT/ICED)

CHAYA Salacia Tea

CHAYAサラシアティー (HOT/ICED)

Organic Grain Coffee

有機穀物コーヒー (HOT/ICED) [小麦]

Lemongrass Tea

レモングラス (HOT)

Chamomile Tea

カモミール (HOT)

Fresh Mint Tea

フレッシュミントティー (HOT)

Organic Rice Milk

有機ライスマルク (HOT/ICED)

Organic Oat Milk

有機オーツミルク (HOT/ICED)

Herbal Tea Rose & Berry

ローズ&ベリー (HOT) (+110)

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] 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
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
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・大豆・くるみ・ごま・さけ・いくら]	2,750
3 Kinds of Vegan Roe Soy Carbonara ヴィーガン魚卵3種の濃厚豆乳カルボナーラ ～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 Pomodoro Sauce プラントベースミートのヴィーガンハンバーグ ヴィーガンモツア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 モツア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

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

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
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

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]

※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。

LUNCH COURSE		[11:00-15:00]
3,630～		
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ーニ 完熟マンゴービュレ [卵・乳・小麦・大豆・牛肉] (+330)		

Tuna belly & Plant-Based Sea urchin & Venison Patty 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 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] (+660)		
--	--	--

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アータ風 [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)		
--	--	--

3 Kinds of Vegan Roe Soy Carbonara ヴィーガン魚卵3種の濃厚豆乳カルボナーラ ～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 Pomodoro Sauce プラントベースミートのヴィーガンハンバーグ ヴィーガンモツア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 モツア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] (+330)		
--	--	--

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] (+1,650)		
--	--	--

DOLCE		
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		

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]		
--	--	--

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		
---	--	--

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)		
--	--	--

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]
		Durum fine デュラムファイン [小麦・大豆]

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
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
3 Kinds of Vegan Roe Soy Carbonara ヴィーガン魚卵3種の濃厚豆乳カルボナーラ ～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～]
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

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		
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 **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。

※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。