

[15:00-17:00]

## PASTA

Lobster & Snow Crab Sauce Americaine <b>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</b> [ 小麦・えび・かに・いくら ]	3,960
Plant-Based Meat & Cheese Vegan Bolognese <b>プラントベースミート&amp;チーズのヴィーガンボロネーゼ</b> [ 小麦・大豆 ] <b>Vegan</b>	2,090
Chicken & Vegetables Oil Pasta <b>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</b> [ 小麦・オレンジ・鶏肉 ]	2,310
Japanese Beef Bolognese with Broiled Burrata & Truffle <b>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</b> [ 乳・小麦・牛肉 ]	2,530
Broiled Fatty Salmon & Salmon Roe Genovese Asian Style <b>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</b> [ 小麦・くるみ・ごま・さけ・いくら ]	2,750
Plant-Based Sea urchin & Yuba Soy Carbonara <b>プラントベース雲丹と生湯葉の濃厚豆乳カルボナーラ</b> [ 小麦・大豆・アーモンド ] <b>Vegan</b>	2,750

[15:00~]

## SPECIAL DESSERT

Matcha Cream Cake (Vegan) <b>愛知県産西尾抹茶の生絞りVegan錦糸モンブラン</b> [ 大豆・アーモンド ] <b>Vegan</b>	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

DOLCE	
Vegan Pudding <b>濃厚Veganビタープリン キャラメルホイップ</b> [ 大豆・アーモンド ] <b>Vegan</b>	770
New York Style Cheesecake <b>グリオットNYチーズケーキ</b> [ 卵・乳・小麦・くるみ ]	770
Pistachio & Chlorella Cake Roll <b>ピスタチオとクロレラのロールケーキ</b> [ 小麦・大豆・アーモンド ] <b>Vegan</b>	792
Strawberry Cream Cake <b>苺とSoyレアチーズのモンブラン ~とちおとめ~</b> [ 小麦・大豆・アーモンド ] <b>Vegan</b>	880
Strawberry & Kumquat Tartlet <b>とちおとめと金柑のタルトレット</b> [ 小麦・大豆・りんご・アーモンド ] <b>Vegan (+110)</b>	990
Homemade Sorbet <b>ホームメイドソルベ</b>	各660
Strawberry <b>苺</b> [ 大豆・オレンジ・アーモンド ] <b>Vegan</b>	
Citrus <b>柑橘</b> [ オレンジ ] <b>Vegan</b>	
Soymilk <b>Soyミルク</b> [ 大豆・アーモンド ] <b>Vegan</b>	
Rich Milk & Epice <b>濃厚ミルク&amp;エビス</b> [ 卵・乳 ]	

## SET DRINK

Organic Coffee <b>有機コーヒー (HOT/ICED)</b>	Organic Grain Coffee <b>有機穀物コーヒー (HOT/ICED)</b> [ 小麦 ]	Organic Rice Milk <b>有機ライスマルク (HOT/ICED)</b>
Japanese Black Tea <b>和紅茶 (HOT/ICED)</b>	Lemongrass Tea <b>レモングラス (HOT)</b>	Organic Oat Milk <b>有機オーツミルク (HOT/ICED)</b>
Organic Rosted Green Tea <b>有機三年番茶 (HOT/ICED)</b>	Chamomile Tea <b>カモミール (HOT)</b>	Herbal Tea Rose & Berry <b>ローズ&amp;ベリー (HOT) (+110)</b>
CHAYA Salacia Tea <b>CHAYAサラシアティー (HOT/ICED)</b>	Fresh Mint Tea <b>フレッシュミントティー (HOT)</b>	Herbal Tea Lavender Apple <b>ラベンダーアップル (HOT) [ りんご ] (+110)</b>

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。

※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 <b>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</b>		3,960
[ 小麦・大豆・ごま・えび・かに・いくら ]		
Plant-Based Meat & Cheese Vegan Bolognese <b>プラントベースミート&amp;チーズのヴィーガンボロネーゼ</b>	[ 小麦・大豆・ごま ] <b>Vegan</b>	2,090
Chicken & Vegetables Oil Pasta <b>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</b>	[ 小麦・大豆・ごま・オレンジ・鶏肉 ]	2,310
Japanese Beef Bolognese with Broiled Burrata & Truffle <b>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</b>	[ 乳・小麦・牛肉・大豆・ごま ]	2,530
Broiled Fatty Salmon & Salmon Roe Genovese Asian Style <b>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</b>	[ 小麦・大豆・くるみ・ごま・さけ・いくら ]	2,750
Plant-Based Sea urchin & Yuba Soy Carbonara <b>プラントベース雲丹と生湯葉の濃厚豆乳カルボナーラ</b>	[ 小麦・大豆・ごま・アーモンド ] <b>Vegan</b>	2,750

A LA CARTE		
MEAT?		
Plant-Based Meat Hamburg Steak with Pomodoro Sauce <b>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</b>	[ 小麦・大豆 ] <b>Vegan</b>	2,090
Domestic Beef Hamburg Steak with Pomodoro Sauce <b>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</b>	[ 卵・乳・小麦・大豆・牛肉 ]	2,200
Sauted " KATO PORK" with Honey Mustard Sauce <b>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</b>	[ 小麦・大豆・りんご・豚肉 ]	2,310

PIZZA		
Spring Vegetables & Vegan Fromage Pizza <b>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</b>	[ 小麦・大豆 ] <b>Vegan</b>	2,310
Pizza Quattro Formaggi with Sakura Shrimp & Crown Daisy Bisque Style <b>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</b>	[ 乳・小麦・大豆・えび ]	2,750

SALAD & SOUP		
Green Herb Salad <b>グリーンハーブサラダ ビターレモン塩麹ドレッシング</b>	[ 大豆 ] <b>Vegan</b>	Half 660 / Full 990
Vegan Cobb's Salad <b>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</b>	[ 大豆・くるみ ] <b>Vegan</b>	1,650
Angus Beef Tagliata Salad <b>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&amp;ハーブ香るバルサミコソース</b>	[ 乳・小麦・大豆・くるみ・牛肉・アーモンド ]	1,980
Vichyssoise with Truffle Oil <b>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</b>	[ 大豆・アーモンド ] <b>Vegan</b>	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 <b>有機コーヒー (HOT/ICED)</b>	Organic Rosted Green Tea <b>有機三年番茶 (HOT/ICED)</b>	Lemongrass Tea <b>レモングラス (HOT)</b>	Organic Grain Coffee <b>有機穀物コーヒー (HOT/ICED) [小麦]</b>
Japanese Black Tea <b>和紅茶 (HOT/ICED)</b>	Chamomile Tea <b>カモミール (HOT)</b>	CHAYA Salacia Tea <b>CHAYAサラシアティー (HOT/ICED)</b>	Umesho Bancha with Ginger <b>生姜入り梅干醤油番茶 (HOT) [小麦・大豆]</b>

※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 ] <b>Vegan</b>		
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 ] (+330)		
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 ] (+660)		
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 ] <b>Vegan</b>		
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 ] <b>Vegan</b>		
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) <b>Vegan</b>		
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 Hamburg 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 ] <b>Vegan</b>		
Domestic Beef Hamburg 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 ] (+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 ] <b>Vegan</b>		
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 ] <b>Vegan</b>		
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) <b>Vegan</b>		
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

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

## 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 ]

※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。