

[15:00-17:00]

PASTA

<p>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]</p> <p>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</p> <p>Pasta al Pomodoro 高精度トマトを使用したポモドーロ [小麦] Vegan</p> <p>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]</p> <p>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]</p> <p>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</p>	<p>3,960</p> <p>2,090</p> <p>2,090</p> <p>2,310</p> <p>2,530</p> <p>2,750</p>
--	---

[15:00~]

SPECIAL DESSERT

<p>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</p> <p>Japanese Chestnut Cream Cake 和栗の生絞り錦糸モンブラン [乳・小麦・アーモンド]</p>	<p>1,650 / ドリンクつき1,980</p> <p>1,650 / ドリンクつき1,980</p>
--	---

[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

<p>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</p> <p>Vegan Cheesecake Veganチーズケーキ ベリーソース [くるみ・大豆・アーモンド] Vegan</p> <p>New York Style Cheesecake グリオットNYチーズケーキ [卵・乳・小麦・くるみ]</p> <p>Banana & Vegan Mascarpone Ceke Roll 完熟バナナとVeganマスカルポーネのロールケーキ [小麦・大豆・バナナ・アーモンド] Vegan</p> <p>Vegan Peach Blanmange 岡山県産白桃のVeganブランマンジェ [もも・アーモンド] Vegan</p> <p>Mango & Passion Fruit Tartlet 完熟マンゴーとパッションフルーツのタルトレット [小麦・大豆・りんご・アーモンド] Vegan</p> <p>Homemade Sorbet ホームメイドソルベ</p> <p>Soymilk Soyミルク [大豆・アーモンド] Vegan</p> <p>Rich Milk & Epice 濃厚ミルク&エビス [卵・乳]</p>	<p>770</p> <p>770</p> <p>770</p> <p>792</p> <p>880</p> <p>913</p> <p>各660</p>
---	---

SET DRINK

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



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 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
Pasta al Pomodoro 高糖度トマトを使用したポモドーロ [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
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・ごま・アーモンド] Vegan	2,750

COLD CAPELLINI

Peach & Jamon Serrano Capellini Served Cold 白桃コンポートとハモンセラノの冷製カッペリーニ [小麦・大豆・ごま・もも・豚肉]	2,750
Roast "HITACHI Beef" & Fig Capellini Served Cold 茨城県産常陸牛もも肉のローストビーフとフレッシュ無花果の冷製カッペリーニ 和風山椒ソース [乳・小麦・大豆・ごま・牛肉]	3,190

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 Mango & Ginger Sauce 群馬県産くちどけ加藤ポークロースのソテー 完熟マンゴージンジャーソース オニオンフリット [乳・小麦・大豆・豚肉]	2,310

PIZZA

Plant-Based Meat & Cheese Pizza Margherita プラントベースミート&チーズのヴィーガンマルゲリータ [小麦・大豆] Vegan	2,310
Jamon Serrano & Mozzarella Pizza Margherita ハモンセラノとモツァレラのマルゲリータ [乳・小麦・大豆・豚肉]	2,630

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
Corn Potage Served Cold 高糖度とうもろこしピューアホワイトの冷製ポタージュ [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]

3,300～
<u>下記のメニューからそれぞれ一品お選び下さい Please Choose One</u>
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)
--

SOUP (OPTION)

<u>オプションで冷製ポタージュはいかがですか？</u>
Corn Potage Served Cold 高糖度とうもろこしピューアホワイトの冷製ポタージュ [大豆・アーモンド] (+330) Vegan

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
--

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)

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] (+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] (+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 Mango & Ginger Sauce 群馬県産くちどけ加藤ポークロースのソテー 完熟マンゴージンジャーソース オニオンフリット [乳・小麦・大豆・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 Domestic Beef Fillet with Black Truffle & Madeira Wine Sauce 国産牛フィレのグリル 黒トリュフとマデラーのエビス [乳・牛肉] (+990)
--

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

Maqui & Rose Crème Brulee with Soymilk Sorbet マキベリー&ローズのクレームブリュレ [卵・乳・大豆・アーモンド]

Vegan Cheesecake Veganチーズケーキ ベリーソース [くるみ・大豆・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&ミルクエビスソルベ [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]	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

Pasta al Pomodoro

高糖度トマトを使用したポモドーロ [小麦] **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

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~]

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・アーモンド]

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

Vegan Cheesecake

Veganチーズケーキ ベリーソース [くるみ・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

Banana & Vegan Mascarpone Ceke Roll

完熟バナナとVeganマスカルポーネのロールケーキ [小麦・大豆・バナナ・アーモンド] **Vegan**

792

Vegan Peach Blanmange

岡山県産白桃のVeganブランマンジェ [もも・アーモンド] **Vegan**

880

Mango & Passion Fruit Tartlet

完熟マンゴーとパッションフルーツのタルトレット [小麦・大豆・りんご・アーモンド] **Vegan**

913

Homemade Sorbet

ホームメイドソルベ

各660

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

※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。