

## 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] <b>Vegan</b>	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] <b>Vegan</b>	770
Roasted Green Tea & Baked Apple Cake Roll 炭火ほうじ茶と焼き林檎のロールケーキ [小麦・大豆・りんご・アーモンド] <b>Vegan</b>	792
Purple Sweet Potato Cream Cake 鹿児島県産紫芋のパープルスイートポテトモンブラン [小麦・大豆・アーモンド] <b>Vegan</b>	880
Sweet Potato Cream Cake 種子島産安納芋の濃厚スイートポテトモンブラン ～香る発酵バター～ [乳・小麦・大豆・アーモンド]	935
Shine Muscat Short Cake 山梨県産シャインマスカットのショートケーキ [小麦・大豆・アーモンド] <b>Vegan</b>	1,650
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] <b>Vegan</b>	
Rich Milk & Epice 濃厚ミルク&エビス [卵・乳]	
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] <b>Vegan</b>	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

## 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 Roasted 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] <b>Vegan</b>	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] <b>Vegan</b>	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
Sweet Potato Potage Served Cold 高糖度さつまいも シルクスイートの冷製ポターージュ [大豆・アーモンド] <b>Vegan</b>	990

### 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] <b>Vegan</b>	2,090
Domestic Beef Humburg Steak with Porcini 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 Apple & Ginger Sauce 群馬県産くちどけ加藤ポークロースのソテー アップルジンジャーソース ごぼうフリット [乳・小麦・りんご・豚肉]	2,310
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ピス [乳・大豆・牛肉]	3,960

### FISH

4 Kinds of Seafood Cartoccio Bouillabaisse Style 4種魚介のカルトトッチョ ブイヤベース仕立て [乳・小麦・大豆・えび・かに・鶏肉・ゼラチン]	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] <b>Vegan</b>	2,090
Pasta al Pomodoro パンテュッタと高糖度トマトを使用したポモドーロ [小麦・豚肉]	2,200
Plant-Based Chicken & Vegetables Oil Pasta プラントベースチキン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・オレンジ] <b>Vegan</b>	2,200
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
"WAGYU"Beef Bolognese with Broiled Burratta & Truffle "WAGYU"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 , Roe & Yuba Soy Cream Pasta プラントベース雲丹・いくら・生湯葉の濃厚雲丹クリームソースパスタ 醤油糎を添えて [小麦・大豆・アーモンド] <b>Vegan</b>	2,970
Lobster & Snow Crab Sauce Americaine <b>Specialità !</b> 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

5 Kinds of Mushroom & Vegan Fromage Pizza 国産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] <b>Vegan</b>	2,420
Jamon Serrano & Mozzarella Pizza Margherita ハモンセラノーとモッツアレラのマルゲリータ [乳・小麦・大豆・豚肉]	2,630

### 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] <b>Vegan</b>	770
Deep Fried Plant-Based Meat with Vegan TarTar プラントベースミートのフリット ヴィーガンタルタル [小麦・大豆・りんご] <b>Vegan</b>	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・ヴィーガンモッツアレラ [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・ハモンセラノー・コッパ [小麦・大豆・豚肉]	1,980

### BREAD & BROWN RICE

お好きなプティパンを二つお選び下さい。Choose two pieces of petit bread. Baguette ・Yudane Bread バゲット・湯種パン [バゲット (小麦・大豆)・湯種パン (小麦・大豆)] <b>Vegan</b>	330
Organic Brown Rice 有機玄米ごはん <b>Vegan</b>	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] <b>Vegan</b>
--

### 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ャーニ ビーツピュレ [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

Sweet Potato Potage Served Cold 高糖度さつまいも シルクスイートの冷製ポターージュ [大豆・アーモンド] <b>Vegan</b>
--

### 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] <b>Vegan</b>
"WAGYU"Beef Bolognese with Broiled Burratta & Truffle "WAGYU"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 , Roe & Yuba Soy Cream Pasta プラントベース雲丹・いくら・生湯葉の濃厚雲丹クリームソースパスタ 醤油糎を添えて [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] (+1,100)

### 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] <b>Vegan</b>	
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 Apple & Ginger Sauce 群馬県産くちどけ加藤ポークロースのソテー アップルジンジャーソース ごぼうフリット [乳・小麦・りんご・豚肉]	
4 Kinds of Seafood Cartoccio Bouillabaisse Style 4種魚介のカルトトッチョ ブイヤベース仕立て [乳・小麦・大豆・えび・かに・鶏肉・ゼラチン] (+550)	
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ピス [乳・大豆・牛肉] (+1,320)	

### DOLCE & CAFFÉ

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] <b>Vegan</b>	Organic Coffee 有機コーヒー
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]	Japanese Black Tea 和紅茶
Shine Muscat & Tea Tartlet with Soymilk Sorbet 山梨県産シャインマスカットと紅茶のタルトレット～Soyミルクソルベ～ [小麦・大豆・アーモンド] (+330) <b>Vegan</b>	Organic Grain Coffee 有機穀物コーヒー [小麦]
Gorgonzola Terrine & Milk Sorbet 濃厚ゴルゴンゾーラチーズテリーヌ&ミルクエピスソルベ [卵・乳・小麦・くるみ・ごま] (+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
--	-------	--	-------