

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 パンチェッタと高精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] Vegan	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 醤油糀を添えて [小麦・大豆・アーモンド] Vegan	2,970

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 / ドリンクつき1,980
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 / 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
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
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] Vegan	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] Vegan	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
Homemade Sorbet ホームメイドソルベ	各660
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]	

SET DRINK

Organic Coffee 有機コーヒー (HOT/ICED)	Organic Grain Coffee 有機穀物コーヒー (HOT/ICED) [小麦]	Organic Rice Milk 有機ライスマルク (HOT/ICED)
Japanese Black Tea 和紅茶 (HOT/ICED)	Lemongrass Tea レモングラス (HOT)	Organic Oat Milk 有機オーツミルク (HOT/ICED)
Organic Roasted Green Tea 有機三年番茶 (HOT/ICED)	Chamomile Tea カモミール (HOT)	Herbal Tea Rose & Berry ローズ&ベリー (HOT) (+110)
CHAYA Salacia Tea CHAYAサラシアティー (HOT/ICED)	Fresh Mint Tea フレッシュミントティー (HOT)	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 [小麦・大豆・ごま・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・ごま] Vegan		2,090
Pasta al Pomodoro パンチュッタと高糖度トマトを使用したポモドーロ [小麦・大豆・ごま・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・ごま] Vegan		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・大豆・ごま・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・大豆・ごま]		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・ごま・アーモンド] Vegan		2,970

A LA CARTE

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] Vegan	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

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] Vegan	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

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
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 Roasted 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～		
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 ビーツピュレ [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 (OPTION)	
オプションで冷製ポタージュはいかがですか？	
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	

"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) **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 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] Vegan	
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]	
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] (+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ピス [乳・大豆・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]

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) **Vegan**

Gorgonzola Terrine & Milk Sorbet
濃厚ゴルゴンゾーラチーズテリーヌ&ミルクエピスソルベ [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]	Yudane Bread 湯種パン [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 パンチェ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] Vegan		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 醤油糀を添えて [小麦・大豆・アーモンド] Vegan		2,970

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・大豆・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
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] Vegan		792
Purple Sweet Potato Cream Cake 鹿児島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] Vegan		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] Vegan		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] Vegan		
Rich Milk & Epice 濃厚ミルク&エビス [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。