

[15:00-17:00]

PASTA

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

[15:00~]

SPECIAL DESSERT

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

[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

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
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 Roasted 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)	Rooibos Tea ルイボス (HOT) 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。



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ケーヌソース 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 醤油糀を添えて 〔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 高糖度さつまいも シルクスイートのポターージュ 〔大豆・アーモンド〕 Vegan	990

BREAD & BROWN RICE

Yokohama EARTH BAKERY Vegan Bread 横濱EARTH BAKERYのVeganパン お好きなプチパンを二つお選び下さい。Choose two pieces of petit bread. Baguette ・Yudane Bread Vegan	330
・バゲット Baguette 〔小麦・大豆〕 ・湯種パン ・Yudane Bread 〔小麦・大豆〕	

Organic Brown Rice 有機玄米ごはん Vegan	330
---	-----

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〕

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)

<u>オプションでポターージュはいかがですか？</u>
Sweet Potato Potage 高糖度さつまいも シルクスイートのポターージュ 〔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 醤油糀を添えて 〔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ケーヌソース 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 プイヤベース仕立て 〔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 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)
--

※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。

[15:00-17:00]

PASTA

Lobster & Snow Crab Sauce Americaine Specialità! オマール海老とずわい蟹のアメリカンソース 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

[15:00~]

SPECIAL DESSERT

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
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。

※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。