

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
Burnt Basque Cheesecake バスクチーズケーキ ～マヌカハニー&ペッパー [卵・乳・小麦]	792
Chocolate Cream Cake エビス香るショコラモンブラン [大豆・りんご・アーモンド] Vegan	880
Pistachio & Chocolate Cake ショコラピスタチオ ～フランボワーズのアクセント～ [小麦・大豆・アーモンド] Vegan	935
Strawberry Short Cake プレミアム苺のショートケーキ [小麦・大豆・アーモンド] Vegan	1,298
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]	
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

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] 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 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
Onion Cream Potage 淡路島産玉ねぎのクリームポタージュ [大豆・ごま・アーモンド] Vegan	990

MEAT? & FISH

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 Japanese Pepper Sauce 群馬県産くちどけ加藤ポークロースのソテー 有馬山椒ソースとごぼうフリット [小麦・大豆・ごま・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ビス [乳・大豆・牛肉]	3,960
5 Kinds of Seafood Cartoccio Bouillabaisse Style 5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]	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] Vegan	2,090
Pancetta & Tomato Amatriciana パンチェッタと高糖度トマトを使用したアマトリチャーナ [乳・小麦・豚肉]	2,200
Plant-Based Chicken & Green Onion Cream Pasta プラントベースチキンと焦がし九条葱の蜜柑胡椒クリームソース [小麦・大豆・オレンジ・アーモンド] Vegan	2,310
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
Hijiki seaweed & Bamboo Charcoal Aglio Olio with Plant-Based Sea urchin & Roe ひじきと竹炭のアーリオオーリオ イカ墨風 プラントベース雲丹・いくらを添えて [小麦・大豆・ごま] Vegan	2,750
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・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] Vegan	2,420
Salsiccia & Mozzarella Pizza Margherita サルシッチャとモッツアレラのマルゲリータ [乳・小麦・大豆・豚肉]	2,640

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]	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] Vegan	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] Vegan	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・ハモンセラーノ・コッパ [小麦・大豆・豚肉]	1,980

BREAD & BROWN RICE

Yokohama EARTH BAKERY Vegan Bread 横濱EARTH BAKERYのVeganパン 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 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
--	-----

※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] Vegan
--

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ャーニ ビーツピュレ [卵・乳・小麦・大豆・牛肉] (+550)
Tuna belly & Plant-Based Sea urchin & Foie Gras Patty たまり醤油香る本鮪中トロ炙りとヴィーガン雲丹のロール フォアグラのパティ ソースラヴィゴット [乳・小麦・大豆・鶏肉] (+660)

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] (+550)
--

SOUP

Onion Cream Potage 淡路島産玉ねぎのクリームポタージュ [大豆・ごま・アーモンド] 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)
Hijiki seaweed & Bamboo Charcoal Aglio Olio with Plant-Based Sea urchin & Roe ひじきと竹炭のアーリオオーリオ イカ墨風 プラントベース雲丹・いくらを添えて [小麦・大豆・ごま] (+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] (+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] Vegan
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 Japanese Pepper Sauce 群馬県産くちどけ加藤ポークロースのソテー 有馬山椒ソースとごぼうフリット [小麦・大豆・ごま・豚肉]
5 Kinds of Seafood Cartoccio Bouillabaisse Style 5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] (+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ビス [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] Vegan	Organic Coffee 有機コーヒー
Crème Brulee with Soymilk Sorbet クレームブリュレ～Soyミルクソルベ～ [卵・乳・大豆・アーモンド]	Japanese Black Tea 和紅茶
Strawberry Tartlet with Soymilk Sorbet プレミアム苺のタルトレット～Soyミルクソルベ～ [小麦・大豆・アーモンド] (+220) Vegan	Organic Grain Coffee 有機穀物コーヒー [小麦]
Chocolate Terrine with Milk Sorbet 発酵バターを使用した濃厚ショコラテリーヌ&ミルクエビスソルベ [卵・乳] (+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
--	-------	--	-------