

[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
Pancetta & Tomato Amatriciana パンチェッタと高精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

[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
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] (+440) Vegan	1,298
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)	Organic Grain Coffee 有機穀物コーヒー (HOT/ICED) [小麦]	Rooibos Tea ルイボス (HOT)
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。

[11:00-15:00]

PASTA SET

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

Pancetta & Tomato Amatriciana

パンチュッタと高精度トマトを使用したアマトリチャーナ 〔乳・小麦・大豆・ごま・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・ごま・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・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

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

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" withJapanese 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

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

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

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

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〕

[11:00-15:00]

LUNCH COURSE

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 & 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)

SOUP (OPTION)

オプションでポタージュはいかがですか？

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〕 (+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)

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〕 (+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" withJapanese 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 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**

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〕

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**

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&ミルクエピソルベ 〔卵・乳〕 (+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

<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 <small>[小麦・えび・かに・いくら]</small></p>	3,960
<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 <small>[小麦・大豆]</small> Vegan</p>	2,090
<p>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 <small>[乳・小麦・豚肉]</small></p>	2,200
<p>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 <small>[小麦・大豆・オレンジ・アーモンド]</small> Vegan</p>	2,310
<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 <small>[小麦・オレンジ・鶏肉]</small></p>	2,310
<p>"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 <small>[乳・小麦・牛肉]</small></p>	2,530
<p>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 <small>[小麦・大豆・ごま]</small> Vegan</p>	2,750

[15:00~]

SPECIAL DESSERT

<p>Japanese Chestnut Cream Cake (Vegan) 和栗の生絞りVegan錦糸モンブラン <small>[小麦・大豆・アーモンド]</small> Vegan</p>	1,650
<p>Japanese Chestnut Cream Cake 和栗の生絞り錦糸モンブラン <small>[乳・小麦・大豆・アーモンド]</small></p>	1,650

DOLCE

<p>Vegan Pudding 濃厚Veganビタープリン キャラメルホイップ <small>[大豆・アーモンド]</small> Vegan</p>	770
<p>Vegan Cheesecake Veganチーズケーキ ベリーソース <small>[くるみ・大豆・アーモンド]</small> Vegan</p>	770
<p>Burnt Basque Cheesecake バスクチーズケーキ ～マヌカハニー&ペッパー～ <small>[卵・乳・小麦]</small></p>	792
<p>Chocolate Cream Cake エビス香るショコラモンブラン <small>[大豆・りんご・アーモンド]</small> Vegan</p>	880
<p>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～ <small>[小麦・大豆・アーモンド]</small> Vegan</p>	935
<p>Strawberry Short Cake プレミアム苺のショートケーキ <small>[小麦・大豆・アーモンド]</small> Vegan</p>	1,298
<p>Homemade Sorbet ホームメイドソルベ</p>	各660
<p>Soy milk Soyミルク <small>[大豆・アーモンド]</small> Vegan</p>	
<p>Rich Milk & Epice 濃厚ミルク&エビス <small>[卵・乳]</small></p>	



※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。