

## 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
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
Matcha Cream Cake 愛知県産西尾抹茶のモンブラン 国産小豆と求肥 [大豆・アーモンド] <b>Vegan</b>	880
2 Kinds of Berries & Chocolate Cake 2種のベリーとショコラ [小麦・大豆・オレンジ・アーモンド] <b>Vegan</b>	880
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] <b>Vegan</b>	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] <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	Japanese Black Tea 和紅茶 (HOT/ICED)	660
Organic Coffee 有機コーヒー (HOT/ICED)	660	Organic Roasted Green Tea 有機三年番茶 (HOT/ICED)	660
Organic Grain Coffee 有機穀物コーヒー (HOT/ICED) [小麦]	660	Chamomile Tea カモミール (HOT)	660
Umesho Bancha with Ginger 生姜入り梅干醤油番茶 (HOT) [小麦・大豆]	693	Lemongrass Tea レモングラス (HOT)	660
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	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 アンガスビーフサ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・くるみ・牛肉]	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] <b>Vegan</b>	990

### MEAT? & FISH

Plant-Based Meat Humburg Steak with Pomodoro Sauce プラントベースミートのヴィーガンハンバーグ ヴィーガンモツアレラと高糖度トマトのポモドーロソース [小麦・大豆] <b>Vegan</b>	2,090
"AMANI Beef" Humburg Steak with Pomodoro Sauce 北海道産亜麻仁牛のハンバーグ モツアレラと高糖度トマトのポモドーロソース [卵・乳・小麦・大豆・牛肉]	2,200
Sauted " KATO PORK" with Cassis & Madeira Wine Sauce and Sweet Potato Puree 群馬県産くちどけ加藤ポークロースのソテー 台湾焼き芋ピューレ カシス・マデラーのコンポジション [乳・牛肉・豚肉]	2,310
Grilled Domestic Beef Fillet with Gorgonzola Sauce 国産牛フィレのグリル 発酵バターゴルゴンゾーラソース [乳・大豆・牛肉]	3,960
Roasted Sea Bream with Dried Anchovies & Tapenade 天然桜鯛のロティ アンチョビセックと山菜タブナード [大豆]	2,420

### 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
Pancetta & Tomato Amatriciana イペリコ豚の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
Chicken & Vegetables Oil Pasta 鳥取県産大山鶏の低温調理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
Bianchetti Vongole Bianco 兵庫県産朝採れ生しらすと蛤・春菊のボンゴレビアンコ [小麦]	2,750
Vegan Cacio e pepe Veganカチョエペペ 黒トリュフと柑橘の泡 [小麦・大豆・アーモンド] <b>Vegan</b>	2,860
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

Spring Vegetables & Vegan Fromage Pizza 春野菜とヴィーガンフロマージュのGREENピスタチオクリームピッツァ [小麦・大豆] <b>Vegan</b>	2,420
Salsiccia & Mozzarella Pizza Margherita サルシッチャとモ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 ボン酢ムース添え (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] <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 <b>Vegan</b>	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 <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

Spring Vegetable Parfait / Plant-Based Meat & Potato Croquette ベジタブルパフェ ～春仕立て～ プラントベースミートとインカのめざめの雑穀クロケット 空豆クーリ [小麦・大豆・オレンジ] <b>Vegan</b>
Coho Salmon & Caviar Tartare / Domestic Beef & Wild Rice Arancini ★宮城県産銀鮭”銀王”とキャビアのタルタル 醤油糀と山葵エスプーマ 国産牛とワイルドライスのアランチーニ 無花果のコンフィチュール [卵・乳・小麦・大豆・牛肉・さけ] (+550)

Coho Salmon & Caviar Tartare /Foie Grass & Strawberry Vol-au-vent 宮城県産銀鮭”銀王”とキャビアのタルタル 醤油糀と山葵エスプーマ フォアグラと国産苺のポローバン ハーブバルサミコソース [卵・乳・小麦・大豆・鶏肉・さけ] (+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 ボン酢ムース添え [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] <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 ★鳥取県産大山鶏の低温調理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)
Vegan Cacio e pepe Veganカチョエペペ 黒トリュフと柑橘の泡 [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 Pomodoro Sauce ★プラントベースミートのヴィーガンハンバーグ ヴィーガンモツアレラと高糖度トマトのポモドーロソース [小麦・大豆] <b>Vegan</b>
"AMANI Beef" Humburg Steak with Pomodoro Sauce ★北海道産亜麻仁牛のハンバーグ モツアレラと高糖度トマトのポモドーロソース [卵・乳・小麦・大豆・牛肉]
Sauted " KATO PORK" with Cassis & Madeira Wine Sauce and Sweet Potato Puree 群馬県産くちどけ加藤ポークロースのソテー 台湾焼き芋ピューレ カシス・マデラーのコンポジション [乳・牛肉・豚肉]
Roasted Sea Bream with Dried Anchovies & Tapenade 天然桜鯛のロティ アンチョビセックと山菜タブナード [大豆] (+440)
Grilled Domestic Beef Fillet with Gorgonzola Sauce 国産牛フィレのグリル 発酵バターゴルゴンゾーラソース [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
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) <b>Vegan</b>	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
--	-------	--	-------