

## DOLCE

Vegan Pudding 濃厚Veganピタープリン 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
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 ]	Vegan	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 ]	Vegan	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 ]	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 & エピス [ 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

Green Italian  TORCIA

D I N N E R

## 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
Hot Chai ホットチャイ (HOT) [ 大豆 ]	770	Herbal Tea Rose & Berry ローズ&ベリー (HOT)	770

※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 SALADA & 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 ] <span style="background-color: #008000; color: white; padding: 2px 5px;">Vegan</span>	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 ] <span style="background-color: #008000; color: white; padding: 2px 5px;">Vegan</span>	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・くるみ・牛肉 ]	1,980
Vichysoisse with Herbal Oil 米糀ミルクで作るヴィシソワーズ エスプレッソパンナコッタと有機ハーブオイル [ 大豆・アーモンド ] <span style="background-color: #008000; color: white; padding: 2px 5px;">Vegan</span>	990

## MEAT? & FISH

Plant-Based Meat Hamburger 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 ヴィーガンモツァレラと高糖度トマトのポモドーロソース [ 小麦・大豆 ] <span style="background-color: #008000; color: white; padding: 2px 5px;">Vegan</span>	2,090
"AMANI Beef" Hamburger Steak with Pomodoro Sauce 北海道産亜麻仁牛のハンバーグ モツァ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 台湾焼き芋ピュレ カシス・マデラのコンポジション [ 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 ] <span style="background-color: #008000; color: white; padding: 2px 5px;">Vegan</span>	2,090
Pancetta & Tomato Amatriciana イベ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 Burrata & 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・春菊のポンゴレビアンコ [ 小麦 ]	2,750
Vegan Cacio e pepe Veganカチオエペペ 黒トリュフと柑橘の泡 [ 小麦・大豆・アーモンド ] <span style="background-color: #008000; color: white; padding: 2px 5px;">Vegan</span>	2,860
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

## 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タ [ 小麦・大豆 ] <span style="background-color: #008000; color: white; padding: 2px 5px;">Vegan</span>	2,420
Salsiccia & Mozzarella Pizza Margherita サルシッチャとモツァ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 ] <span style="background-color: #008000; color: white; padding: 2px 5px;">Vegan</span>	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 ] <span style="background-color: #008000; color: white; padding: 2px 5px;">Vegan</span>	880
Camembert Cheese Ajillo カマンベールのアヒージョ [ 乳 ]	1,210
Assorted 4 Kind 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・ヴィーガンモツァレラ [ 乳・小麦・大豆 ]	1,980
Assorted 3 Kind 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 お好きなパンを二つお選び下さい。Choose two pieces of petit bread. Baguette + Yudane Bread <span style="background-color: #008000; color: white; padding: 2px 5px;">Vegan</span>	330
・パゲット 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 <span style="background-color: #008000; color: white; padding: 2px 5px;">Vegan</span>	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を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 ] <span style="background-color: #008000; color: white; padding: 2px 5px;">Vegan</span>
---

### 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 ] <span style="background-color: #008000; color: white; padding: 2px 5px;">Vegan</span>
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 醬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 醬油糀と山葵エスプーマ フォアグラと国産苺のボローバン 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)

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

Vichysoisse with Herbal Oil 米糀ミルクで作るヴィシソワーズ エスプレッソパンナコッタと有機ハーブオイル [ 大豆・アーモンド ] <span style="background-color: #008000; color: white; padding: 2px 5px;">Vegan</span>
---

### 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 ] <span style="background-color: #008000; color: white; padding: 2px 5px;">Vegan</span>
"WAGYU" Beef Bolognese with Broiled Burrata & 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カチオエペペ 黒トリュフと柑橘の泡 [ 小麦・大豆・アーモンド ] (+440) <span style="background-color: #008000; color: white; padding: 2px 5px;">Vegan</span>
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 ] (+1,100)

### MAIN

Plant-Based Meat Hamburger 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 ヴィーガンモツァレラと高糖度トマトのポモドーロソース [ 小麦・大豆 ] <span style="background-color: #008000; color: white; padding: 2px 5px;">Vegan</span>
"AMANI Beef" Hamburger Steak with Pomodoro Sauce ★北海道産亜麻仁牛のハンバーグ モツァ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 台湾焼き芋ピュレ カシス・マデラのコンポジション [ 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ピターブリーフ キャラメルホイップ [ 大豆・アーモンド ] <span style="background-color: #008000; color: white; padding: 2
---