

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 Coffee Jelly Veganコーヒーゼリー [大豆] 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
Peach Cream Cake 白桃モンブラン [小麦・大豆・アーモンド] Vegan	880
Melon Short Cake 2種のメロンのショートケーキ [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	693	Japanese Black Tea 和紅茶 (HOT/ICED)	660
Organic Coffee 有機コーヒー (HOT/ICED)	693	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]	693	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]	715	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)	737	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

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 アング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
Corn Potage Served Cold 高糖度とうもろこしピューアホワイトの冷製ポタージュ [大豆・アーモンド] Vegan	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 ヴィーガンモッツアレラと高糖度トマトのポモドーロソース [小麦・大豆] Vegan	2,090
"AMANI Beef" Humburg Steak with Pomodoro Sauce 北海道産亜麻仁牛のハンバーグ モッ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 Honey Mustard Sauce 群馬県産くちどけ加藤ポークロースのソテー ハニーマスタードソース オニオンフリット [乳・小麦・大豆・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
5 Kinds of Seafood Cartoccio Acqua pazza Style 5種魚介のカルトッチョ アクアパッツァ仕立て [えび]	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] Vegan	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
Plant-Based Sea urchin , Caviar and Yuba Soy Cream Pasta プラントベース雲丹・キャビア・生湯葉の濃厚雲丹クリームソースパスタ [小麦・大豆・アーモンド] Vegan	2,970
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

Grilled Summer Vegetable & Plant-Based Cheese Pizza グリルした夏野菜とプラントベースチーズの菜園仕立て [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 ヴィーガントルタル [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 お好きなブ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
Summer Vegetable Parfait / Plant-Based Meat & Squash Croquette ベジタブルパフェ ～夏仕立て～ プラントベースミートと南瓜の雑穀クロケット ロメスコソース [小麦・大豆・アーモンド] Vegan
Searred Albacore tuna , Avocado & Caviar Tartare / Domestic Beef & Wild Rice Arancini ★炙りトロビンチョウとアボカド・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ャーニ 無花果のコンフィチュール [卵・乳・小麦・大豆・牛肉] (+330)

Searred Albacore tuna , Avocado & Caviar Tartare / Foie Grass & Strawberry Vol-au-vent 炙りトロビンチョウとアボカド・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] (+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

Corn Potage Served Cold 高糖度とうもろこしピューアホワイトの冷製ポタージュ [大豆・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 ★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)
Plant-Based Sea urchin , Caviar and Yuba Soy Cream Pasta プラントベース雲丹・キャビア・生湯葉の濃厚雲丹クリームソースパスタ [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 ヴィーガンモッツアレラと高糖度トマトのポモドーロソース [小麦・大豆] Vegan
"AMANI Beef" Humburg Steak with Pomodoro Sauce ★北海道産亜麻仁牛のハンバーグ モッ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 Honey Mustard Sauce 群馬県産くちどけ加藤ポークロースのソテー ハニーマスタードソース オニオンフリット [乳・小麦・大豆・豚肉]
5 Kinds of Seafood Cartoccio Acqua pazza Style 5種魚介のカルトッチョ アクアパッツァ仕立て [えび] (+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 Tiramisu Veganティラミス [小麦・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
Blueberry Tartlet with Soymilk Sorbet ブルーベリーとSoyレアチーズのタルトレット [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