

[15:00-17:00]

## PASTA

Lobster & Snow Crab Sauce Americaine <b>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</b> [ 小麦・えび・かに・いくら ]	3,960
Plant-Based Meat & Cheese Vegan Bolognese <b>プラントベースミート&amp;チーズのヴィーガンボロネーゼ</b> [ 小麦・大豆 ] <b>Vegan</b>	2,090
Pancetta & Tomato Amatriciana <b>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</b> [ 乳・小麦・豚肉 ]	2,200
Chicken & Vegetables Oil Pasta <b>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</b> [ 小麦・オレンジ・鶏肉 ]	2,310
"WAGYU"Beef Bolognese with Broiled Burratta & Truffle <b>"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</b> [ 乳・小麦・牛肉 ]	2,530
Bianchetti Vongole Bianco <b>兵庫県産朝採れ生しらすと蛤・春菊のボンゴレビアンコ</b> [ 小麦 ]	2,750
Vegan Cacio e pepe <b>Veganカチョエペペ 黒トリュフと柑橘の泡</b> [ 小麦・大豆・アーモンド ] <b>Vegan</b>	2,860

[15:00~]

## SPECIAL DESSERT

Japanese Chestnut Cream Cake (Vegan) <b>和栗の生絞りVegan錦糸モンブラン</b> [ 小麦・大豆・アーモンド ] <b>Vegan</b>	1,650 / ドリンクつき1,980
Japanese Chestnut Cream Cake <b>和栗の生絞り錦糸モンブラン</b> [ 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

<b>DOLCE</b>	
Vegan Pudding <b>濃厚Veganビタープリン キャラメルホイップ</b> [ 大豆・アーモンド ] <b>Vegan</b>	770
Vegan Cheesecake <b>Veganチーズケーキ ベリーソース</b> [ くるみ・大豆・アーモンド ] <b>Vegan</b>	770
Burnt Basque Cheesecake <b>バスクチーズケーキ ~マヌカハニー&amp;ペッパー~</b> [ 卵・乳・小麦 ]	792
Matcha Cream Cake <b>愛知県産西尾抹茶のモンブラン 国産小豆と求肥</b> [ 大豆・アーモンド ] <b>Vegan</b>	880
2 Kinds of Berries & Chocolate Cake <b>2種のベリーとショコラ</b> [ 小麦・大豆・オレンジ・アーモンド ] <b>Vegan</b>	880
Strawberry Short Cake <b>プレミアム苺のショートケーキ</b> [ 小麦・大豆・アーモンド ] (+440) <b>Vegan</b>	1,298
Homemade Sorbet <b>ホームメイドソルベ</b>	各660
Soymilk <b>Soyミルク</b> [ 大豆・アーモンド ] <b>Vegan</b>	
Rich Milk & Epice <b>濃厚ミルク&amp;エビス</b> [ 卵・乳 ]	

## SET DRINK

Organic Coffee <b>有機コーヒー (HOT/ICED)</b>	Organic Grain Coffee <b>有機穀物コーヒー (HOT/ICED)</b> [ 小麦 ]	Rooibos Tea <b>ルイボス (HOT)</b>
Japanese Black Tea <b>和紅茶 (HOT/ICED)</b>	Lemongrass Tea <b>レモングラス (HOT)</b>	Organic Oat Milk <b>有機オーツミルク (HOT/ICED)</b>
Organic Roasted Green Tea <b>有機三年番茶 (HOT/ICED)</b>	Chamomile Tea <b>カモミール (HOT)</b>	Herbal Tea Rose & Berry <b>ローズ&amp;ベリー (HOT) (+110)</b>
Umesho Bancha with Ginger <b>生姜入り梅干醤油番茶 (HOT)</b> [ 小麦・大豆 ]	Fresh Mint Tea <b>フレッシュミントティー (HOT)</b>	Herbal Tea Lavender Apple <b>ラベンダーアップル (HOT) [ りんご ] (+110)</b>

※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。

PASTA SET		[11:00-15:00]
サラダつき		
SPAGHETTI		
Lobster & Snow Crab Sauce Americaine <b>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</b>		3,960
[ 小麦・大豆・ごま・えび・かに・いくら ]		
Plant-Based Meat & Cheese Vegan Bolognese <b>プラントベースミート&amp;チーズのヴィーガンボロネーゼ</b>	[ 小麦・大豆・ごま ] <b>Vegan</b>	2,090
Pancetta & Tomato Amatriciana <b>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</b>	[ 乳・小麦・大豆・ごま・豚肉 ]	2,200
Chicken & Vegetables Oil Pasta <b>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</b>	[ 小麦・大豆・オレンジ・ごま・鶏肉 ]	2,310
"WAGYU"Beef Bolognese with Broiled Burratta & Truffle <b>"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</b>	[ 乳・小麦・牛肉・大豆・ごま ]	2,530
Bianchetti Vongole Bianco <b>兵庫県産朝採れ生しらすと蛤・春菊のボンゴレビアンコ</b>	[ 小麦・大豆・ごま ]	2,750
Vegan Cacio e pepe <b>Veganカチョエペペ 黒トリュフと柑橘の泡</b>	[ 小麦・大豆・ごま・アーモンド ] <b>Vegan</b>	2,860

A LA CARTE		
MEAT?		
Plant-Based Meat Humburg Steak with Pomodoro Sauce <b>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</b>	[ 小麦・大豆 ] <b>Vegan</b>	2,090
"AMANI Beef" Humburg Steak with Pomodoro Sauce <b>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</b>	[ 卵・乳・小麦・大豆・牛肉 ]	2,200
Sauted "KATO PORK" with Cassis & Madeira Wine Sauce and Sweet Potato Puree <b>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・マデラーのコンポジション</b>	[ 乳・牛肉・豚肉 ]	2,310

PIZZA		
Spring Vegetables & Vegan Fromage Pizza <b>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</b>	[ 小麦・大豆 ] <b>Vegan</b>	2,420
Salsiccia & Mozzarella Pizza Margherita <b>サルシッチャとモッツアレラのマルゲリータ</b>	[ 乳・小麦・大豆・豚肉 ]	2,640

SALAD & SOUP		
Green Herb Salad <b>グリーンハーブサラダ ビターレモン塩麹ドレッシング</b>	[ 大豆 ] <b>Vegan</b>	Half 660 / Full 990
Vegan Cobb's Salad <b>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</b>	[ 大豆・くるみ ] <b>Vegan</b>	1,650
Angus Beef Tagliata Salad <b>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&amp;ハーブ香るバルサミコソース</b>	[ 乳・くるみ・牛肉 ]	1,980
Vichyssoise with Herbal Oil <b>米糨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</b>	[ 大豆・アーモンド ] <b>Vegan</b>	990

BREAD & BROWN RICE		
Yokohama EARTH BAKERY Vegan Bread <b>横濱EARTH BAKERYのVeganパン</b>	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 <b>Vegan</b>	330
<ul style="list-style-type: none"> <li>・バゲット Baguette [小麦・大豆]</li> <li>・湯種パン ・Yudane Bread [小麦・大豆]</li> </ul>		
Organic Brown Rice <b>有機玄米ごはん</b>	<b>Vegan</b>	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 <b>有機コーヒー (HOT/ICED)</b>	Organic Roasted Green Tea <b>有機三年番茶 (HOT/ICED)</b>	Lemongrass Tea <b>レモングラス (HOT)</b>	Organic Grain Coffee <b>有機穀物コーヒー (HOT/ICED)</b> [小麦]
Japanese Black Tea <b>和紅茶 (HOT/ICED)</b>	Chamomile Tea <b>カモミール (HOT)</b>	Rooibos Tea <b>ルイボス (HOT)</b>	Umesho Bancha with Ginger <b>生姜入り梅干醤油番茶 (HOT)</b> [小麦・大豆]

LUNCH COURSE		[11:00-15:00]
		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		

Spring Vegetable Parfait / Plant-Based Meat & Potato Croquette <b>ベジタブルパフェ ～春仕立て～</b>		
<b>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</b>	[ 小麦・大豆・オレンジ ] <b>Vegan</b>	
Coho Salmon & Caviar Tartare / Domestic Beef & Wild Rice Arancini <b>宮城県産銀鮭”銀王”とキャビアのタルタル 醤油糨と山葵エスプーマ</b>		
<b>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</b>	[ 卵・乳・小麦・大豆・牛肉・さけ ] (+330)	
Coho Salmon & Caviar Tartare /Foie Grass & Strawberry Vol-au-vent <b>宮城県産銀鮭”銀王”とキャビアのタルタル 醤油糨と山葵エスプーマ</b>		
<b>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</b>	[ 卵・乳・小麦・大豆・鶏肉・さけ ] (+660)	
SOUP (OPTION)		
オプションでポタージュはいかがですか？		

Vichyssoise with Herbal Oil <b>米糨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</b>	[ 大豆・アーモンド ] (+330) <b>Vegan</b>
---	----------------------------------

PASTA		
Plant-Based Meat & Cheese Vegan Bolognese <b>プラントベースミート&amp;チーズのヴィーガンボロネーゼ</b>	[ 小麦・大豆 ] <b>Vegan</b>	
"WAGYU"Beef Bolognese with Broiled Burratta & Truffle <b>"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</b>	[ 乳・小麦・牛肉 ] (+330)	
Chicken & Vegetables Oil Pasta <b>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</b>	[ 小麦・オレンジ・鶏肉 ] (+330)	
Vegan Cacio e pepe <b>Veganカチョエペペ 黒トリュフと柑橘の泡</b>	[ 小麦・大豆・アーモンド ] (+440) <b>Vegan</b>	
Lobster & Snow Crab Sauce Americaine <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</b>	[ 小麦・えび・かに・いくら ] (+880)	

MAIN		
Plant-Based Meat Humburg Steak with Pomodoro Sauce <b>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</b>	[ 小麦・大豆 ] <b>Vegan</b>	
"AMANI Beef" Humburg Steak with Pomodoro Sauce <b>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</b>	[ 卵・乳・小麦・大豆・牛肉 ]	
Sauted " KATO PORK" with Cassis & Madeira Wine Sauce and Sweet Potato Puree <b>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・マデラーのコンポジション</b>	[ 乳・牛肉・豚肉 ]	
Roasted Sea Bream with Dried Anchovies & Tapenade <b>天然桜鯛のロティ アンチョビセックと山菜タブナード</b>	[ 大豆 ] (+330)	
Grilled Domestic Beef Fillet with Gorgonzola Sauce <b>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</b>	[ 乳・大豆・牛肉 ] (+990)	

DOLCE		
Vegan Pudding <b>濃厚Veganビタープリン キャラメルホイップ</b>	[ 大豆・アーモンド ] <b>Vegan</b>	
Crème Brulee with Soymilk Sorbet <b>クレームブリュレ～Soyミルクソルベ～</b>	[ 卵・乳・大豆・アーモンド ]	
Strawberry Tartlet with Soymilk Sorbet <b>プレミアム苺のタルトレット ～Soyミルクソルベ～</b>	[ 小麦・大豆・アーモンド ] (+220) <b>Vegan</b>	

Chocolate Terrine with Milk Sorbet <b>発酵バターを使用した濃厚ショコラテリーヌ &amp; ミルクエписソルベ</b>	[ 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。

//////////////////////////////////// **PASTA** ////////////////////////////////////// [15:00-17:00]

Lobster & Snow Crab Sauce Americaine  
**Specialità！ オマール海老とずわい蟹のアメリカンソース イクラ添え** 3,960  
[ 小麦・えび・かに・いくら ]

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 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・春菊のボンゴレピアンコ** [ 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 ] **Vegan** 2,860

//////////////////////////////////// **SPECIAL DESSERT** ////////////////////////////////////// [15:00~]

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

//////////////////////////////////// **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

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&エビス** [ 卵・乳 ]

※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。