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ケーヌソース 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

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

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 / 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

DOLCE SET

[14:00～]

1,320
下記よりお好きなドルチェとドリンクをお選び下さい

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 ］（+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＆エピス ［ 卵・乳 ］

SET DRINK

Organic Coffee
有機コーヒー（HOT/ICED）

Japanese Black Tea
和紅茶（HOT/ICED）

Organic Roasted Green Tea
有機三年番茶（HOT/ICED）

Umesho Bancha with Ginger
生姜入り梅干醤油番茶（HOT）［ 小麦・大豆 ］

Organic Grain Coffee
有機穀物コーヒー（HOT/ICED）［ 小麦 ］

Lemongrass Tea
レモングラス（HOT）

Chamomile Tea
カモミール（HOT）

Fresh Mint Tea
フレッシュミントティー（HOT）

Rooibos Tea
ルイボス（HOT）

Organic Oat Milk
有機オーツミルク（HOT/ICED）

Herbal Tea Rose & Berry
ローズ＆ベリー（HOT）（+110）

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 TORCIA

LUNCH

WEEKDAY

※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
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 3,960
[小麦・大豆・ごま・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・ごま] 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・大豆・ごま・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・大豆・オレンジ・ごま・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

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・ごま・アーモンド] Vegan 2,970

COLD CAPELLINI

Rosted Fruit Tomatoes & Green Onion Genovese Asian Style Served Cold
ローストフルーツトマトと焦がし九条葱の冷製アジアンジェノベーゼ [小麦・大豆・ごま] 2,750

A LA CARTE

MEAT?

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　ヴィーガンモッツァ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 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

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ァ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・くるみ・牛肉] 1,980

Corn Potage Served Cold
高糖度とうもろこしピュアホワイトの冷製ポタージュ [大豆・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

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)	Rooibos Tea **ルイボス** (HOT)	Umesho Bancha with Ginger **生姜入り梅干醤油番茶** (HOT) [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

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

Seared 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ーニ　無花果のコンフィチュール [卵・乳・小麦・大豆・牛肉] (+330)

Seared 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)

SOUP (OPTION)

オプションでポタージュはいかがですか？

Corn Potage Served Cold
高糖度とうもろこしピュアホワイトの冷製ポタージュ [大豆・アーモンド] Vegan (+330)

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ケーヌソース　イクラ添え [小麦・えび・かに・いくら] (+880)

MAIN

Plant-Based Meat Humburg Steak with Pomodoro Sauce
プラントベースミートのヴィーガンハンバーグ　ヴィーガンモッツァ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 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] (+330)

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] (+990)

DOLCE

Vegan Tiramisu
Veganティラミス [小麦・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]

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

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＆ミルクエピスソルベ [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。

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ケーヌソース 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

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

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 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＆エピス ［ 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。

Green Italian TORCIA

L U N C H

※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。