

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	2,090
[小麦・大豆] Vegan	
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	2,200
[乳・小麦・豚肉]	
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	2,310
[小麦・オレンジ・鶏肉]	
"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	2,530
[乳・小麦・牛肉]	
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	2,970
[小麦・大豆・アーモンド] Vegan	

SPECIAL DESSERT

[15:00～]

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

DOLCE SET

[14:00～]

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

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・もも・オレンジ・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＆エビス [卵・乳]	

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

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 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・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・くるみ・大豆・ごま]	Vegan 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
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
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 アング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ー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 横浜EARTH BAKERYのVeganパン 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	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)
Japanese Black Tea 和紅茶 (HOT/ICED)	Chamomile Tea カモミール (HOT)
	Lemongrass Tea レモングラス (HOT)
	Rooibos Tea ルイボス (HOT)
	Organic Grain Coffee 有機穀物コーヒー (HOT/ICED) [小麦]
	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・もも・アーモンド] Vegan
Seared Albacore tuna , Avocado & Caviar Tartare / Domestic Beef & Wild Rice Arancini 炙りトロピ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 炙りトロピ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)		
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 (+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] (+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пис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

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
Vegan Coffee Jelly Veganコーヒーゼリー	[大豆] Vegan
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]
Peach Cream Cake 白桃モンブラン	[小麦・大豆・もも・オレンジ・アーモンド] Vegan
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
Homemade Sorbet ホームメイドソルベ	
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]

Green Italian TORC A

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。

※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。