

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
Roasted Green Tea & Baked Apple Cake 炭火ほうじ茶と焼き林檎のガトー [小麦・大豆・りんご・アーモンド] Vegan	792
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
Japanese Chestnut Cream Cake (Vegan) 和栗のVeganモンブラン [小麦・大豆・アーモンド] Vegan	880
Japanese Chestnut Cream Cake 和栗のモンブラン 〜香る発酵バター〜 [乳・小麦・大豆・アーモンド]	935
Shine Muscat Short Cake シャインマスカットのショートケーキ [小麦・大豆・アーモンド] Vegan	1,650
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]	
Purple Sweet Potato Cream Cake (Vegan) 鹿児島県産紫芋の生搾り錦糸Veganモンブラン [小麦・大豆・アーモンド] Vegan	1,650
Sweet Potato Cream Cake 種子島産安納芋の生搾り錦糸モンブラン [乳・小麦・大豆・アーモンド]	1,650

Green ItalianTORC

Green ItalianTORC

A

D I N N E R

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
Sweet Potato Potage Served Cold 高糖度さつまいも	シルクスイートの冷製ポタージュ	〔大豆・アーモンド〕	Vegan	990

MEAT? & FISH

Plant-Based Meat Hamburg Steak with Porcini Cream Sauce プラントベースミートのヴィーガンハンバーグ	ポルチーニ香る香草クリームソース	〔小麦・大豆・アーモンド〕	Vegan	2,090
Domestic Beef Hamburg Steak with Porcin Cream Sauce 国産牛のハンバーグ	ポルチーニ香る香草クリームソース	〔卵・乳・小麦・大豆・牛肉・アーモンド〕		2,200
Sauted " KATO PORK" with Apple & Ginger Sauce 群馬県産くちどけ加藤ポークロースのソテー	アップルジンジャーソース	ごぼうフリット	〔乳・小麦・りんご・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

5 Kinds of Mushroom & Vegan Fromage Pizza 国産5種木の子とヴィーガンフロマージュのピッツァ	ハーブバルサミコ添え	〔小麦・大豆〕	Vegan	2,420
Jamon Serrano & Burratina Margherita ハモンセラーノとブラッティーナのマルゲリータ		〔乳・小麦・大豆・豚肉〕		3,300

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・牛肉・豚肉・鶏肉〕		2,970
Steamed Oyster (2 Pieces) 兵庫県室津産オイスターの瞬間スチーム	ボン酢ムース添え(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	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

Vegetable Parfait Autumn Style / Plant-Based Meat & Squash Croquette
ベジタブルパフェ

～秋仕立て～

プラントベースミートと南瓜の雑穀クロケット

ビーツピューレ

〔小麦・大豆・りんご〕

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

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〕

(+550)

Searred Albacore tuna , Avocado & Caviar Tartare / Venison Patty
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

北海道産蝦夷鹿のパティ

ハニーマスタードソース

〔卵・乳・小麦・大豆・豚肉・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

ボン酢ムース添え

〔卵・小麦・大豆〕

(+550)

SOUP

Sweet Potato Potage Served Cold
高糖度さつまいも

シルクスイー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 Hamburg Steak with Porcini Cream Sauce
★プラントベースミートのヴィーガンハンバーグ

ポルチーニ香る香草クリームソース

〔小麦・大豆・アーモンド〕

Vegan

Domestic Beef Hamburg Steak with Porcin Cream Sauce
★国産牛のハンバーグ

ポルチーニ香る香草クリームソース

〔卵・乳・小麦・大豆・牛肉・アーモンド〕

Sauted " KATO PORK" with Apple & Ginger Sauce
群馬県産くちどけ加藤ポークロースのソテー

アップルジンジャーソース

ごぼうフリット

〔乳・小麦・りんご・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
Shine Muscat & Tea Tartlet with Soymilk Sorbet シャインマスカットと紅茶のタルトレット～Soyミルクソルベ～	〔小麦・大豆・アーモンド〕	(+330)	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
--	-------	--	-------

Special Dinner Course

8,800

STUZZICHINO

Plant-Based Egg Style

プラントベースエッグスタイル ～雲丹・キャビア・いくら～

[小麦・大豆・アーモンド]

ANTIPASTO

Vegetable Parfait Autumn Style / Japanese Beef & Wild Rice Arancini / Lobster Tartare

ベジタブルパフェ ～秋仕立て～

和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
オマール海老のタルタル アメリケーヌソース

[卵・乳・小麦・えび・大豆・りんご・牛肉]

SEAFOOD

Snow Crab Gratin

本ずわい蟹の発酵バターグラタン

[乳・小麦・かに]

SOUP

Sweet Potato Potage Served Cold

高糖度さつまいも シルクスイートの冷製ポタージュ

[小麦・大豆・アーモンド]

PASTA

Matsutake mushroom Oil Pasta

松茸香るオイルパスタ 土瓶蒸し仕立て

[小麦・大豆]

MEAT

Sous vide "HITACHI BEEF" Top Round with Truffle & Gorgonzola Sauce

茨城県産常陸牛内ものの低温調理 トリュフとゴルゴンゾーラソース

[乳・大豆・牛肉]

DOLCE

Japanese Chestnut Cream Cake (Vegan) & Japanese Chestnut Cream Cake

和栗のVegan錦糸モンブラン & 和栗の錦糸モンブラン

[乳・小麦・大豆・アーモンド]

CAFFÉ

お好きなお飲物をお選び下さい。 Choose of Drink.

・Organic Coffee ・Japanese Black Tea ・Organic Grain Coffee

・有機コーヒー ・和紅茶 ・有機穀物コーヒー

Wine Marriage

4 Kinds of Wine Pairing

4種ワインのペアリング 4,400

※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。