

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 [小麦・えび・かに・いくら]	3,960
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 / 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
Homemade Sorbet ホームメイドソルベ	各660
Soy milk 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)

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。

※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 <small>[小麦・大豆・ごま・えび・かに・いくら]</small>	3,960
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 <small>[小麦・大豆・ごま]</small> 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 <small>[乳・小麦・大豆・ごま・豚肉]</small>	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 <small>[小麦・大豆・オレンジ・ごま・鶏肉]</small>	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 <small>[乳・小麦・牛肉・大豆・ごま]</small>	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 <small>[小麦・大豆・ごま・アーモンド]</small> 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 <small>[小麦・くるみ・大豆・ごま]</small> 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 ヴィーガンモツアレラと高糖度トマトのポモドーロソース <small>[小麦・大豆]</small> Vegan	2,090
"AMANI Beef" Humburg Steak with Pomodoro Sauce 北海道産亜麻仁牛のハンバーグ モツアレラと高糖度トマトのポモドーロソース <small>[卵・乳・小麦・大豆・牛肉]</small>	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 <small>[乳・小麦・大豆・豚肉]</small>	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 <small>[小麦・大豆]</small> Vegan	2,420
Salsiccia & Mozzarella Pizza Margherita サルシッチャとモツアレラのマルゲリータ <small>[乳・小麦・大豆・豚肉]</small>	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 <small>[大豆]</small> 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 <small>[大豆・くるみ]</small> 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 <small>[乳・くるみ・牛肉]</small>	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 <small>[大豆・アーモンド]</small> Vegan	990

BREAD & BROWN RICE	
Yokohama EARTH BAKERY Vegan Bread 横濱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 <small>[小麦・大豆]</small> ・湯種パン ・Yudane Bread <small>[小麦・大豆]</small>	

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) <small>[小麦]</small>
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) <small>[小麦・大豆]</small>

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
 フォアグラと苺のポローバン 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]

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&ミルクエピソルベ [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。

[15:00-17:00]

PASTA

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 [小麦・えび・かに・いくら]	3,960
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

[15:00~]

SPECIAL DESSERT

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・もも・オレンジ・アーモンド] Vegan	880
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]	

※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

※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。