

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	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	770
[大豆・アーモンド] Vegan	
Roasted Green Tea & Baked Apple Cake 炭火ほうじ茶と焼き林檎のガトー	792
[小麦・大豆・りんご・アーモンド] Vegan	
Burnt Basque Cheesecake バスクチーズケーキ ～マヌカハニー&ペッパー～	792
[卵・乳・小麦]	
Purple Sweet Potato Cream Cake 鹿児島県産紫芋のパープルスイートポテトモンブラン	880
[小麦・大豆・アーモンド] Vegan	
Sweet Potato Cream Cake 種子島産安納芋の濃厚スイートポテトモンブラン ～香る発酵バター～	935
[乳・小麦・大豆・アーモンド] (+110)	
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

A LA CARTE	
MEAT?	
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
"AMANI Beef” Hamburg Steak with Porcin Cream Sauce 北海道産亜麻仁牛のハンバーグ 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

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

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トサラダ 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 高糖度さつまいも シルクスイートのポタージュ	[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)	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		
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 ビーツピュレ		[小麦・大豆・りんご] 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 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 / 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)

SOUP (OPTION)	
オプションでポタージュはいかがですか？	
Sweet Potato Potage 高糖度さつまいも シルクスイートのポタージュ	[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 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
"AMANI Beef” Hamburg Steak with Porcin Cream Sauce 北海道産亜麻仁牛のハンバーグ 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] (+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	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
Purple Sweet Potato Cream Cake 鹿児島県産紫芋のパープルスイートポテトモンブラン	[小麦・大豆・アーモンド] Vegan	880
Sweet Potato Cream Cake 種子島産安納芋の濃厚スイートポテトモンブラン ～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&エピス	[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。