

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 ] <b>Vegan</b>	770
NISHIO Matcha" & "KITO Yuzu" Cake 愛知県産西尾抹茶と木頭柚子のガトー   [ 小麦・大豆・アーモンド ] <b>Vegan</b>	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
Vegan Chocolate Cream Cake エビス香るVeganショコラモンブラン   [ 大豆・りんご・アーモンド ] <b>Vegan</b>	880
Strawberry & Chocolate Cake ストロベリーショコラ   [ 小麦・大豆・オレンジ・アーモンド ] <b>Vegan</b>	880
Strawberry Short Cake 国産苺のショートケーキ   [ 小麦・大豆・アーモンド ] <b>Vegan</b>	1,298
Homemade Sorbet ホームメイドソルベ	各660
<div><div>Soymilk Soyミルク   [ 大豆・アーモンド ]   <b>Vegan</b></div><div>Rich Milk &amp; Epice 濃厚ミルク＆エビス   [ 卵・乳 ]</div></div>	
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 ] <b>Vegan</b>	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

Green Italian

TORCA

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〕 <b>Vegan</b>	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〕 <b>Vegan</b>	1,650
Angus Beef Tagliata Salado アンガ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
Onion Cream Potage 淡路島産玉ねぎのクリームポタージュ 〔大豆・ごま・アーモンド〕 <b>Vegan</b>	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〕 <b>Vegan</b>	2,090
"AMANI Beef "Humburg 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 Japanese Pepper Sauce 群馬県産くちどけ加藤ポークロースのソテー   有馬山椒ソースとごぼうフリット 〔小麦・大豆・ごま・豚肉〕	2,310
Sous vide "HITACHI BEEF" with Black Truffle & Madeira Wine Sauce 茨城県産常陸牛の低温調理   黒トリュフとマデラーのエピス 〔乳・大豆・牛肉〕	5,940
5 Kinds of Seafood Cartoccio Bouillabaisse Style 5種魚介のカルトッチョ   ブイヤベース仕立て 〔乳・小麦・大豆・えび・かに・鶏肉・ゼラチン〕	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〕 <b>Vegan</b>	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 Seaurchin , Caviar , Roe and Yuba Soy Cream Pasta プラントベース雲丹・キャビア・いくらと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〕 <b>Vegan</b>	2,970
Pescatore Bianco アルゼンチン赤海老と蛤のペスカトーレ   ピアンコ 〔小麦・えび〕	3,300
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・大豆・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〕 <b>Vegan</b>	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   ポン酢ムース添え（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〕 <b>Vegan</b>	770
Deep Fried Plant-Based Meat with Vegan TarTar プラントベースミートのフリット   ヴィーガンタルタル 〔小麦・大豆・りんご〕 <b>Vegan</b>	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   お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 <b>Vegan</b>	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 <b>Vegan</b>	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〕 <b>Vegan</b>
--

ANTIPASTO

Vegetable Parfait Winter Style / Plant-Based Meat & Squash Croquette ベジタブルパフェ   ～冬仕立て～ 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〕 <b>Vegan</b>
--

Seared Albacore tuna & Plant-Based Sea urchin/ Domestic Beef & Wild Rice Arancini ★炙りトロピンチョウとヴィーガン雲丹のロール   醤油糍と山葵 国産牛とワイルドライスのアランチャーニ   無花果のコンフィチュール 〔卵・乳・小麦・大豆・牛肉〕 (+550)
--

Seared Albacore tuna & Plant-Based Sea urchin / Venison Patty 炙りトロピンチョウとヴィーガン雲丹のロール   醤油糍と山葵 北海道産蝦夷鹿のパティ   ハニーマスタードソース 〔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   ポン酢ムース添え 〔卵・小麦・大豆〕 (+550)
--

SOUP

Onion Cream Potage 淡路島産玉ねぎのクリームポタージュ 〔大豆・ごま・アーモンド〕 <b>Vegan</b>
--

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〕 <b>Vegan</b>
"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 Seaurchin , Caviar , Roe and Yuba Soy Cream Pasta プラントベース雲丹・キャビア・いくらと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) <b>Vegan</b>
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・大豆・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〕 <b>Vegan</b>
"AMANI Beef "Humburg 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 Japanese Pepper Sauce 群馬県産くちどけ加藤ポークロースのソテー   有馬山椒ソースとごぼうフリット 〔小麦・大豆・ごま・豚肉〕
--

5 Kinds of Seafood Cartoccio Bouillabaisse Style 5種魚介のカルトッチョ   ブイヤベース仕立て 〔乳・小麦・大豆・えび・かに・鶏肉・ゼラチン〕 (+440)
--

Sous vide "HITACHI BEEF" with Black Truffle & Madeira Wine Sauce 茨城県産常陸牛の低温調理   黒トリュフとマデラーのエピス 〔乳・大豆・牛肉〕 (+1,650)
--

DOLCE & CAFFÉ

Vegan Tiramisu Veganティラミス 〔小麦・大豆・アーモンド〕 <b>Vegan</b>	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
Strawberry Tartlet with Soymilk Sorbet 国産苺のタルトレット   ～Soyミルクソルベ～ 〔小麦・大豆・アーモンド〕 (+220) <b>Vegan</b>	Organic Grain Coffee 有機穀物コーヒー 〔小麦〕
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
--	-------	--	-------