

## PASTA

[15:00-17:00]

Lobster & Snow Crab Sauce Americaine

Specialità ! オマール海老とズワイ蟹のアメリケーヌソース イクラ添え [ 小麦・大豆・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 Burrata & 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 Seearchin, 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 ] Vegan

2,970

Pescatore Bianco

アルゼンチン赤海老と蛤のペスカトーレ ビアンコ [ 小麦・えび ]

3,300

## 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~]

下記よりお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ビターピリン キャラメルホイップ [ 大豆・アーモンド ] Vegan

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 ] 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

Vegan Chocolate Cream Cake

エピス香るVeganショコラモンブラン [ 大豆・りんご・アーモンド ] Vegan

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 ] Vegan

880

Strawberry Short Cake

国産苺のショートケーキ [ 小麦・大豆・アーモンド ] Vegan (+440)

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&エピス [ 卵・乳 ]

Green Italian TORCIA

L U N C H  
W E E K D A Y

## SET DRINK

Organic Coffee

有機コーヒー (HOT/ICED)

Japanese Black Tea

和紅茶 (HOT/ICED)

Organic Roasted Green Tea

有機三年番茶 (HOT/ICED)

Umesho Bancha with Ginger

生姜入り梅干醤油番茶 (HOT) [ 小麦・大豆 ]

Organic Grain Coffee

有機穀物コーヒー (HOT/ICED) [ 小麦 ]

Lemongrass Tea

レモングラス (HOT)

Chamomile Tea

カモミール (HOT)

Fresh Mint Tea

フレッシュミントティー (HOT)

Rooibos Tea

ルイボス (HOT)

Organic Oat Milk

有機オーツミルク (HOT/ICED)

Herbal Tea Rose & Berry

ローズ&ベリー (HOT) (+110)

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。

※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** [ 小麦・大豆・ごま・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・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 Burrata & 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 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・ごま・アーモンド ] **Vegan**

2,970

Pescatore Bianco

**アルゼンチン赤海老と蛤のペスカトーレ ビアンコ** [ 小麦・大豆・ごま・えび ]

3,300

## 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" Hamburger Steak with Porcini 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

### PIZZA

5 Kinds of Mushroom & Vegan Fromage Pizza

**国产5種木の子とヴィーガンフロマージュのピッタ 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 ] **Vegan**

990

### BREAD & BROWN RICE

Yokohama EARTH BAKERY Vegan Bread

**横濱EARTH BAKERYのVeganパン** お好きな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 ]

[11:00-15:00]

## LUNCH COURSE

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 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 ピーツピュレ** [ 小麦・大豆 ] **Vegan**

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 醬油糀と山葵

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 & 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 醬油糀と山葵

北海道産蝦夷鹿のパティ ハニーマスタードソース [ 乳・小麦・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？

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 ] **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 Burrata & 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 ] **Vegan** (+440)

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・大豆・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" Hamburger Steak with Porcini 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種魚介のカルトッショ ブイヤベース仕立て [ 乳・小麦・大豆・えび・かに・鶏肉・ゼラチン ] (+330)

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のエビス [ 乳・大豆・牛肉 ] (+1,320)

### DOLCE

Vegan Tiramisu

**Veganティラミス** [ 小麦・大豆・アーモンド ] **Vegan**

Crème Brûlée 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 ]

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) **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)

※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。

[11:00-15:00]

## PASTA

[15:00-17:00]

Lobster & Snow Crab Sauce Americaine

Specialità！オマール海老とズワイ蟹のアメリカーヌソース イクラ添え [小麦・大豆・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 Burrata & Truffle

"WAGYU"のクリーミーボロネーゼ 炙りブッラッタとトリュフの香り [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] Vegan

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

## 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ピターブリン キャラメルホイップ [大豆・アーモンド] Vegan

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] 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

Vegan Chocolate Cream Cake

エピス香るVeganショコラモンブラン [大豆・りんご・アーモンド] Vegan

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] Vegan

880

Strawberry Short Cake

国産苺のショートケーキ [小麦・大豆・アーモンド] 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&エピス [卵・乳]

Green Italian TORCIA

L U N C H

## 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** [ 小麦・大豆・ごま・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・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 Burrata & 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 Seearchin, 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・ごま・アーモンド ] **Vegan**

2,970

Pescatore Bianco

アルゼンチン赤海老と蛤のペスカトーレ ビアンコ [ 小麦・大豆・ごま・えび ]

3,300

## 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" Hamburger Steak with Porcini 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

### 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タ 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ク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 ] **Vegan**

990

### 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 **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

[11:00-15:00]

## LUNCH COURSE

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 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 ピーツピュレ [ 小麦・大豆 ] **Vegan**

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 & 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・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？

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 ] **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 Burrata & 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 Seearchin, 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 ] **Vegan** (+440)

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・大豆・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" Hamburger Steak with Porcini 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種魚介のカルトッショ ブイヤベース仕立て [ 乳・小麦・大豆・えび・かに・鶏肉・ゼラチン ] (+330)

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のエビス [ 乳・大豆・牛肉 ] (+1,320)

### DOLCE

Vegan Tiramisu

Veganティラミス [ 小麦・大豆・アーモンド ] **Vegan**

Crème Brûlée 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 ]

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) **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)

※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。