

[15:00-17:00]

[15:00~]

1,320

DOLCE

ラベンダーアップル (HOT) [りんご] (+110)

SET DRINK

※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 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 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” 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
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
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 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] 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 醤油糍と山葵 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)
SOUP (OPTION)			
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 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] 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” 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] (+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ーのエビス			[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 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]
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。

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・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] 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ビタープリン 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 エビス香る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&エビス	[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。

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 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 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 ピアンコ	〔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” 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 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
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	お好きなプ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

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 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 ビーツピューレ		〔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〕 (+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)
SOUP (OPTION)		
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 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〕 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” 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 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〕 (+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ーのエビス		〔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 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〕
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。