

[15:00-17:00]

## PASTA

Lobster & Snow Crab Sauce Americaine <b>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</b> [小麦・大豆・えび・かに・いくら]	3,960
Plant-Based Meat & Cheese Vegan Bolognese <b>プラントベースミート&amp;チーズのヴィーガンボロネーゼ</b> [小麦・大豆] <b>Vegan</b>	2,090
Pancetta & Tomato Amatriciana <b>パンチュッタと高糖度トマトを使用したアマトリチャーナ</b> [乳・小麦・豚肉]	2,200
Chicken & Vegetables Oil Pasta <b>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</b> [小麦・オレンジ・鶏肉]	2,310
"WAGYU"Beef Bolognese with Broiled Burratta & Truffle <b>"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</b> [乳・小麦・牛肉]	2,530
Plant-Based Seaurchin , Caviar , Roe and Yuba Soy Cream Pasta <b>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</b> [小麦・大豆・アーモンド] <b>Vegan</b>	2,970
Bianchetti Vongole Bianco <b>兵庫県産朝採れ生しらすと蛤・春菊のボンゴレビアンコ</b> [小麦]	2,970

[15:00~]

## SPECIAL DESSERT

Japanese Chestnut Cream Cake (Vegan) <b>和栗の生絞りVegan錦糸モンブラン</b> [小麦・大豆・アーモンド] <b>Vegan</b>	1,650 / ドリンクつき1,980
Japanese Chestnut Cream Cake <b>和栗の生絞り錦糸モンブラン</b> [乳・小麦・大豆・アーモンド]	1,650 / ドリンクつき1,980

[14:00~]

## DOLCE SET

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 <b>濃厚Veganビタープリン キャラメルホイップ</b> [大豆・アーモンド] <b>Vegan</b>	770
Coffee Chiffon Cake <b>有機コーヒーを使用したシフォンケーキ マスカルポーネソース</b> [卵・乳・小麦]	792
Burnt Basque Cheesecake <b>バスクチーズケーキ ~マヌカハニー&amp;ペッパー~</b> [卵・乳・小麦]	792
Strawberry Cream Cake <b>苺モンブラン</b> [大豆・アーモンド] <b>Vegan</b>	880
Chocolate & Pistachio Cake <b>ショコラピスタチオ</b> [小麦・大豆・アーモンド] <b>Vegan</b>	990
Strawberry Short Cake <b>国産苺のショートケーキ</b> [小麦・大豆・アーモンド] <b>Vegan</b> (+440)	1,298
Homemade Sorbet <b>ホームメイドソルベ</b>	各660
Soymilk <b>Soyミルク</b> [大豆・アーモンド] <b>Vegan</b>	
Rich Milk & Epice <b>濃厚ミルク&amp;エビス</b> [卵・乳]	

## SET DRINK

Organic Coffee <b>有機コーヒー (HOT/ICED)</b>	Organic Grain Coffee <b>有機穀物コーヒー (HOT/ICED)</b> [小麦]	Rooibos Tea <b>ルイボス (HOT)</b>
Japanese Black Tea <b>和紅茶 (HOT/ICED)</b>	Lemongrass Tea <b>レモングラス (HOT)</b>	Organic Oat Milk <b>有機オーツミルク (HOT/ICED)</b>
Organic Roasted Green Tea <b>有機三年番茶 (HOT/ICED)</b>	Chamomile Tea <b>カモミール (HOT)</b>	Herbal Tea Rose & Berry <b>ローズ&amp;ベリー (HOT) (+110)</b>
Umesho Bancha with Ginger <b>生姜入り梅干醤油番茶 (HOT)</b> [小麦・大豆]	Fresh Mint Tea <b>フレッシュミントティー (HOT)</b>	Herbal Tea Lavender Apple <b>ラベンダーアップル (HOT) [りんご] (+110)</b>

※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  
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	
<b>SPAGHETTI</b>	
Lobster & Snow Crab Sauce Americaine	
<b>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</b> [小麦・大豆・ごま・えび・かに・いくら]	3,960
Plant-Based Meat & Cheese Vegan Bolognese	
<b>プラントベースミート&amp;チーズのヴィーガンボロネーゼ</b> [小麦・大豆・ごま] <b>Vegan</b>	2,090
Pancetta & Tomato Amatriciana	
<b>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</b> [乳・小麦・大豆・ごま・豚肉]	2,200
Chicken & Vegetables Oil Pasta	
<b>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</b> [小麦・大豆・オレンジ・ごま・鶏肉]	2,310
"WAGYU"Beef Bolognese with Broiled Burratta & Truffle	
<b>"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</b> [乳・小麦・牛肉・大豆・ごま]	2,530
Plant-Based Seaurchin , Caviar , Roe and Yuba Soy Cream Pasta	
<b>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</b> [小麦・大豆・ごま・アーモンド] <b>Vegan</b>	2,970
Bianchetti Vongole Bianco	
<b>兵庫県産朝採れ生しらすと蛤・春菊のボンゴレビアンコ</b> [小麦・大豆・ごま]	2,970

## A LA CARTE

<b>MEAT?</b>	
Plant-Based Meat Hamburg Steak with Pomodoro Sauce	
<b>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</b> [小麦・大豆] <b>Vegan</b>	2,090
"AMANI Beef "Hamburg Steak with Pomodoro Sauce	
<b>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</b> [卵・乳・小麦・大豆・牛肉]	2,200
Sauted " KATO PORK" with Honey Mustard Sauce	
<b>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 ごぼうフリット</b> [小麦・大豆・豚肉]	2,310

<b>PIZZA</b>	
Spring Vegetables & Vegan Fromage Pizza	
<b>春野菜とヴィーガンフロマージュのGREENピスタチオクリームピッツァ</b> [小麦・大豆] <b>Vegan</b>	2,420
Ham & Burratina Margherita	
<b>生ハムとブラッティーナのマルゲリータ</b> [乳・小麦・大豆・豚肉]	3,300

<b>SALAD &amp; SOUP</b>	
Green Herb Salad	
<b>グリーンハーブサラダ ビターレモン塩麹ドレッシング</b> [大豆] <b>Vegan</b>	Half 660 / Full 990
Vegan Cobb's Salad	
<b>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</b> [大豆・くるみ] <b>Vegan</b>	1,650
Angus Beef Tagliata Salad	
<b>アンガスビーフザプトンのタリアータサラダ パルメジャーノ&amp;ハーブ香るバルサミコソース</b> [乳・くるみ・牛肉]	1,980
Onion Cream Potage	
<b>淡路島産玉ねぎのクリームポタージュ</b> [大豆・ごま・アーモンド] <b>Vegan</b>	990

<b>BREAD &amp; BROWN RICE</b>	
Yokohama EARTH BAKERY Vegan Bread	
<b>横濱EARTH BAKERYのVeganパン</b> お好きなプティパンを二つ選び下さい。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	
<b>有機玄米ごはん</b> <b>Vegan</b>	330

<b>SET DRINK</b>			
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	Organic Roasted Green Tea	Lemongrass Tea	Organic Grain Coffee
<b>有機コーヒー (HOT/ICED)</b>	<b>有機三年番茶 (HOT/ICED)</b>	<b>レモングラス (HOT)</b>	<b>有機穀物コーヒー (HOT/ICED)</b> [小麦]
Japanese Black Tea	Chamomile Tea	Rooibos Tea	Umesho Bancha with Ginger
<b>和紅茶 (HOT/ICED)</b>	<b>カモミール (HOT)</b>	<b>ルイボス (HOT)</b>	<b>生姜入り梅干醤油番茶 (HOT)</b> [小麦・大豆]

## LUNCH COURSE [11:00-15:00]

3,300～
<u>下記のメニューからそれぞれ一品お選び下さい Please Choose One</u>
<b>ANTIPASTO</b>

Spring Vegetable Parfait / Plant-Based Meat & Potato Croquette	
<b>ベジタブルパフェ ～春仕立て～</b>	
<b>プラントベースミートとインカのめざめの雑穀クロケット 空豆クーリ</b> [小麦・大豆・オレンジ] <b>Vegan</b>	
Seared Albacore tuna & Plant-Based Sea urchin / Domestic Beef & Wild Rice Arancini	
<b>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</b>	
<b>国産牛とワイルドライスのアランチーニ 完熟マンゴーピュレ</b> [卵・乳・小麦・大豆・牛肉] (+330)	

Seared Albacore tuna & Plant-Based Sea urchin / Venison Patty	
<b>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</b>	
<b>北海道産蝦夷鹿のパティ 無花果のコンフィチュール</b> [小麦・大豆・豚肉・鶏肉] (+660)	
<b>SOUP (OPTION)</b>	
<u>オプションでポタージュはいかがですか？</u>	
Onion Cream Potage	
<b>淡路島産玉ねぎのクリームポタージュ</b> [大豆・ごま・アーモンド] <b>Vegan</b> (+330)	

<b>PASTA</b>	
Plant-Based Meat & Cheese Vegan Bolognese	
<b>プラントベースミート&amp;チーズのヴィーガンボロネーゼ</b> [小麦・大豆] <b>Vegan</b>	
"WAGYU"Beef Bolognese with Broiled Burratta & Truffle	
<b>"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</b> [乳・小麦・牛肉] (+330)	
Chicken & Vegetables Oil Pasta	
<b>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</b> [小麦・オレンジ・鶏肉] (+330)	
Plant-Based Seaurchin , Caviar , Roe and Yuba Soy Cream Pasta	
<b>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</b> [小麦・大豆・アーモンド] <b>Vegan</b> (+440)	
Lobster & Snow Crab Sauce Americaine	
<b>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</b> [小麦・大豆・えび・かに・いくら] (+880)	

<b>MAIN</b>	
Plant-Based Meat Hamburg Steak with Pomodoro Sauce	
<b>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</b> [小麦・大豆] <b>Vegan</b>	
"AMANI Beef "Hamburg Steak with Pomodoro Sauce	
<b>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</b> [卵・乳・小麦・大豆・牛肉]	
Sauted " KATO PORK" with Honey Mustard Sauce	
<b>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 ごぼうフリット</b> [小麦・大豆・豚肉]	
5 Kinds of Seafood Cartoccio Bouillabaisse Style	
<b>5種魚介のカルトッチョ プイヤベース仕立て</b> [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	
<b>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</b> [乳・大豆・牛肉] (+1,320)	

<b>DOLCE</b>	
Vegan Tiramisu	
<b>Veganティラミス</b> [小麦・大豆・アーモンド] <b>Vegan</b>	
Crème Brulee with Soymilk Sorbet	
<b>クレームブリュレ～Soyミルクソルベ～</b> [卵・乳・大豆・アーモンド]	
Strawberry Tartlet with Soymilk Sorbet	
<b>国産苺のタルトレット ～Soyミルクソルベ～</b> [小麦・大豆・アーモンド] (+220) <b>Vegan</b>	
Chocolate Terrine with Milk Sorbet	
<b>発酵バターを使用した濃厚ショコラテリーヌ&amp;ミルクエビスソルベ</b> [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 <b>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</b> [小麦・大豆・えび・かに・いくら]	3,960
Plant-Based Meat & Cheese Vegan Bolognese <b>プラントベースミート&amp;チーズのヴィーガンボロネーゼ</b> [小麦・大豆] <b>Vegan</b>	2,090
Pancetta & Tomato Amatriciana <b>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</b> [乳・小麦・豚肉]	2,200
Chicken & Vegetables Oil Pasta <b>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</b> [小麦・オレンジ・鶏肉]	2,310
"WAGYU"Beef Bolognese with Broiled Burratta & Truffle <b>"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</b> [乳・小麦・牛肉]	2,530
Plant-Based Seaurchin , Caviar , Roe and Yuba Soy Cream Pasta <b>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</b> [小麦・大豆・アーモンド] <b>Vegan</b>	2,970
Bianchetti Vongole Bianco <b>兵庫県産朝採れ生しらすと蛤・春菊のボンゴレピアンコ</b> [小麦]	2,970

[15:00~]

## SPECIAL DESSERT

Japanese Chestnut Cream Cake (Vegan) <b>和栗の生絞りVegan錦糸モンブラン</b> [小麦・大豆・アーモンド] <b>Vegan</b>	1,650
Japanese Chestnut Cream Cake <b>和栗の生絞り錦糸モンブラン</b> [乳・小麦・大豆・アーモンド]	1,650

## DOLCE

Vegan Pudding <b>濃厚Veganビタープリン キャラメルホイップ</b> [大豆・アーモンド] <b>Vegan</b>	770
Coffee Chiffon Cake <b>有機コーヒーを使用したシフォンケーキ マスカルポーネソース</b> [卵・乳・小麦]	792
Burnt Basque Cheesecake <b>バスクチーズケーキ ~マヌカハニー&amp;ペッパー~</b> [卵・乳・小麦]	792
Strawberry Cream Cake <b>苺モンブラン</b> [大豆・アーモンド] <b>Vegan</b>	880
Chocolate & Pistachio Cake <b>ショコラピスタチオ</b> [小麦・大豆・アーモンド] <b>Vegan</b>	990
Strawberry Short Cake <b>国産苺のショートケーキ</b> [小麦・大豆・アーモンド] <b>Vegan</b>	1,298
Homemade Sorbet <b>ホームメイドソルベ</b>	各660
Soymilk <b>Soyミルク</b> [大豆・アーモンド] <b>Vegan</b>	
Rich Milk & Epice <b>濃厚ミルク&amp;エピス</b> [卵・乳]	



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カーナソース 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

**パンチュッタと高精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

Bianchetti Vongole Bianco

**兵庫県産朝採れ生しらすと蛤・春菊のボンゴレピアンコ** [小麦・大豆・ごま] 2,970

## A LA CARTE

### MEAT?

Plant-Based Meat Hamburg 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精度トマトのポモドーロソース** [小麦・大豆] **Vegan** 2,090

"AMANI Beef "Hamburg Steak with Pomodoro Sauce

**北海道産亜麻仁牛のハンバーグ モツアレラと高精度トマトのポモドーロソース** [卵・乳・小麦・大豆・牛肉] 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 ごぼうフリット** [小麦・大豆・豚肉] 2,310

### PIZZA

Spring Vegetables & Vegan Fromage Pizza

**春野菜とヴィーガンフロマージュのGREENピスタチオクリームピッツァ** [小麦・大豆] **Vegan** 2,420

Ham & Burratina Margherita

**生ハム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

**アンガスビーフザプ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** お好きなプティパンを二つ選び下さい。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

Spring Vegetable Parfait / Plant-Based Meat & Potato Croquette

ベジタブルパフェ ～春仕立て～

**プラントベースミートとインカのめざめの雑穀クロケット 空豆クーリ** [小麦・大豆・オレンジ] **Vegan**

Seared Albacore tuna & Plant-Based Sea urchin / Domestic Beef & Wild Rice Arancini

炙りトロビ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 完熟マンゴーピュレ** [卵・乳・小麦・大豆・牛肉] (+330)

Seared Albacore tuna & Plant-Based Sea urchin / Venison Patty

炙りトロビ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 無花果のコンフィチュール** [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 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カーナソース イクラ添え** [小麦・大豆・えび・かに・いくら] (+880)

### MAIN

Plant-Based Meat Hamburg Steak with 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精度トマトのポモドーロソース** [小麦・大豆] **Vegan**

"AMANI Beef "Hamburg Steak with Pomodoro Sauce

**北海道産亜麻仁牛のハンバーグ モツアレラと高精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 ごぼうフリット** [小麦・大豆・豚肉]

5 Kinds of Seafood Cartoccio Bouillabaisse Style

**5種魚介のカルトッチョ プイヤベース仕立て** [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。