

[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カーナソース 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

## PIZZA

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

## SALAD & SOUP

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
Vichyssoise with Herbal Oil	
<b>じゃがいもの冷たいポタージュ ヴィシソワーズ エスプレッソパンナコッタと有機ハーブオイル</b> [大豆・アーモンド]	990

## BREAD & BROWN RICE

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	
<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>オプションで冷たいポタージュはいかがですか？</u>	

Vichyssoise with Herbal Oil	
<b>じゃがいもの冷たいポタージュ ヴィシソワーズ エスプレッソパンナコッタと有機ハーブオイル</b> [大豆・アーモンド] (+330)	

## PASTA

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)	

## MAIN

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)	

## DOLCE

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

**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

**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

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] 2,970

[15:00~]

## SPECIAL DESSERT

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

Coffee Chiffon Cake

**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** [卵・乳・小麦] 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

Strawberry Cream Cake

**苺モンブラン** [大豆・アーモンド] **Vegan** 880

Chocolate & Pistachio Cake

**ショコラピスタチオ** [小麦・大豆・アーモンド] **Vegan** 990

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]

※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

※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 <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・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>パンチュッタと高精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・春菊のボンゴレピアンコ</b> [小麦・大豆・ごま]	2,970

A LA CARTE	
MEAT?	
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精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 モツアレラと高精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

PIZZA	
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

SALAD & SOUP	
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
Vichyssoise with Herbal Oil <b>じゃがいもの冷たいポタージュ ヴィシソワーズ エスプレッソパンナコッタと有機ハーブオイル</b> [大豆・アーモンド]	990

BREAD & BROWN RICE	
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

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] <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 無花果のコンフィチュール [小麦・大豆・豚肉・鶏肉] (+660)	
SOUP (OPTION)	
オプションで冷たいポタージュはいかがですか？	
Vichyssoise with Herbal Oil じゃがいもの冷たいポタージュ ヴィシソワーズ エスプレッソパンナコッタと有機ハーブオイル [大豆・アーモンド] (+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] <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] <b>Vegan</b> (+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 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] <b>Vegan</b>	
"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 <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 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) <b>Vegan</b>	
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。