

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
Vegan Coffee Jelly 有機コーヒーを使用したVeganコーヒーゼリー [大豆] Vegan	770
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 Chocolate Cake ストロベリーチョコレートケーキ [小麦・大豆・アーモンド] Vegan	1,298
Melon Short Cake 2種のメロンのショートケーキ [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
Soy milk 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]	
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

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] 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 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
Corn Potage Served Cold 高糖度とうもろこしピューアホワイトの冷たいポタージュ [大豆・アーモンド] Vegan	990

MEAT? & FISH

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 ヴィーガンモッツアレラと高糖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 モッツアレラと高糖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 Mango & Ginger Sauce 群馬県産くちどけ加藤ポークロースのソテー 完熟マンゴージンジャーソース オニオンフリット [乳・小麦・大豆・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 Acqua pazza Style 5種魚介のカルトトッチョ アクアパッツァ仕立て [えび]	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] Vegan	2,090
Pancetta & Tomato Amatriciana 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 [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
Sea urchin, Caviar and Salmon Roe Cream Pasta 雲丹・キャビア・いくら濃厚雲丹クリームソースパスタ [乳・小麦・大豆・いくら]	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

Grilled Summer Vegetable & Plant-Based Cheese Pizza グリルした夏野菜とプラントベースチーズの菜園仕立て [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

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 ビターレモンムース (2ピース) [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] Vegan	770
Deep Fried Plant-Based Meat with Vegan TarTar プラントベースミートのフリット ヴィーガントルタル [小麦・大豆・りんご] Vegan	880
Camembert Cheese Ajillo カマンベールのアヒージョ [乳]	1,210
Ham & Cheese Platter ハムとチーズの盛り合わせ [乳・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
--	-----

※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] Vegan	
--	--

ANTIPASTO

Summer Vegetable Parfait / Plant-Based Meat & Squash Croquette ベジタブルパフェ ～夏仕立て～ プラントベースミートと南瓜の雑穀クロケット ロメスコソース [小麦・大豆・もも・アーモンド] 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] (+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 [小麦・大豆・豚肉・鶏肉] (+880)	
---	--

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 ビターレモンムース [大豆] (+550)	
--	--

SOUP

Corn Potage Served Cold 高糖度とうもろこしピューアホワイトの冷たいポタージュ [大豆・アーモンド] Vegan	
---	--

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] (+440) Vegan	
--	--

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 Pomodoro Sauce ★プラントベースミートのヴィーガンハンバーグ ヴィーガンモッツアレラと高糖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 モッツアレラと高糖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 Mango & Ginger Sauce 群馬県産くちどけ加藤ポークロースのソテー 完熟マンゴージンジャーソース オニオンフリット [乳・小麦・大豆・豚肉]	
--	--

5 Kinds of Seafood Cartoccio Acqua pazza Style 5種魚介のカルトトッチョ アクアパッツァ仕立て [えび] (+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] Vegan	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
--	---------------------------

Mixed berry & Tea Tartlet with Soymilk Sorbet MIXベリーと紅茶のタルトレット ～Soyミルクソルベ～ [小麦・大豆・アーモンド] (+220) Vegan	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&ミルクエピスソルベ [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
--	-------	--	-------