

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カーナソース 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・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・いくらの濃厚雲丹クリームソースパスタ [乳・小麦・大豆・いくら] 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

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

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

Mango Cream Cake

完熟マンゴーモンブラン [大豆・アーモンド] **Vegan** 880

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** (+440) 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** (+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&エビス [卵・乳]

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。

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	
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
Sea urchin, Caviar and Salmon Roe Cream Pasta 雲丹・キャビア・いくら の濃厚雲丹クリームソースパスタ [乳・小麦・大豆・ごま・いくら]	3,300

COLD CAPELLINI	
Ham & Peach Capellini Served Cold 生ハムと白桃の冷製カップリーニ [小麦・大豆・ごま・もも・豚肉]	2,750
Roasted "HITACHI Beef" & Tomato Capellini Served Cold 茨城県産常陸牛もも肉のローストビーフとローストアメラの冷製カップリーニ 山椒香る出汁醤油ソース [小麦・大豆・ごま・牛肉]	3,190

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 ヴィーガンモツァ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 モツァ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

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

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
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

BREAD & BROWN RICE	
Yokohama EARTH BAKERY Vegan Bread 横浜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～
<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>
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
Searred 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)

Searred 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 [小麦・大豆・豚肉・鶏肉] (+660)
SOUP (OPTION) <u>オプションで冷たいポタージュはいかがですか？</u>
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 (+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)
Sea urchin , Caviar and Salmon Roe Cream Pasta 雲丹・キャビア・いくら の濃厚雲丹クリームソースパスタ [乳・小麦・大豆・いくら] (+660)

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 ヴィーガンモツァ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 モツァ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種魚介のカルトッチョ アクアパッツァ仕立て [えび] (+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ピス [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]
--

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
--

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)

※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

Sea urchin, Caviar and Salmon Roe Cream Pasta

雲丹・キャビア・いくらの濃厚雲丹クリームソースパスタ [乳・小麦・大豆・いくら] 3,300

[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

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

Mango Cream Cake

完熟マンゴーモンブラン [大豆・アーモンド] **Vegan** 880

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

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 **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。

※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 SET	
	<u>サラダつき</u>
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
Sea urchin, Caviar and Salmon Roe Cream Pasta 雲丹・キャビア・いくら の濃厚雲丹クリームソースパスタ [乳・小麦・大豆・ごま・いくら]	3,300

COLD CAPELLINI	
Ham & Peach Capellini Served Cold 生ハムと白桃の冷製カップリーニ [小麦・大豆・ごま・もも・豚肉]	2,750
Roasted "HITACHI Beef" & Tomato Capellini Served Cold 茨城県産常陸牛もも肉のローストビーフとローストアメラの冷製カップリーニ 山椒香る出汁醤油ソース [小麦・大豆・ごま・牛肉]	3,190

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
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

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
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

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
<ul style="list-style-type: none"> ・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～
	<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>

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	
Searced 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 醤油糎と山葵 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)	
Searced 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 醤油糎と山葵 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] (+660)	

SOUP (OPTION)	
	<u>オプションで冷たいポタージュはいかがですか？</u>
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 (+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)	
Sea urchin , Caviar and Salmon Roe Cream Pasta 雲丹・キャビア・いくら の濃厚雲丹クリームソースパスタ [乳・小麦・大豆・いくら] (+660)	
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種魚介のカルトッチョ アクアパッツァ仕立て [えび] (+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]	
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	
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。