

[15:00-17:00]

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]

[15:00~]

1,650 / ドリンクつき1,980

[14:00~]

下記よりお好きなドルチェとドリンクをお選び下さい

濃厚ミルク&エピス [卵・乳]

ラベンダーアップル (HOT) [りんご] (+110)

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 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	
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ペリーニ	〔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ーラの冷製カッペリーニ 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～			
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			
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 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 ハニーマスタードソース	〔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？
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〕		
Shine Muscat & Tea Tartlet with Soymilk Sorbet シャインマスカット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〕	(+330)	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 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	[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
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
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
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]
Mango Cream Cake 完熟マンゴーモンブラン	[大豆・アーモンド] Vegan
Shine Muscat Shortcake シャインマスカットのショートケーキ	[小麦・大豆・アーモンド] Vegan
Homemade Sorbet ホームメイドソルベ	
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 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
Sea urchin, Caviar and Salmon Roe Cream Pasta 雲丹・キャビア・いくらと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
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		
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 醤油糀と山葵 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)		
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・いくらと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]
Shine Muscat & Tea Tartlet with Soymilk Sorbet シャインマスカット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] (+330) 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。		