

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	〔 乳・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 / 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

[14:00～]

	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・ビスタチオ 〕 Vegan	770
Roasted Green Tea & Baked Apple Cake		
炭火ほうじ茶と焼き林檎のガトー	〔 小麦・大豆・りんご・アーモンド 〕 Vegan	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
Purple Sweet Potato Cream Cake		
鹿児島県産紫芋のパープルスイートポテトモンブラン	〔 小麦・大豆・アーモンド 〕 Vegan	880
Sweet Potato Cream Cake		
種子島産安納芋の濃厚スイートポテトモンブラン ～香る発酵バター～	〔 乳・小麦・大豆・アーモンド 〕 (+110)	935
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	Organic Grain Coffee	Rooibos Tea
有機コーヒー (HOT/ICED)	有機穀物コーヒー (HOT/ICED) 〔 小麦 〕	ルイボス (HOT)
Japanese Black Tea	Lemongrass Tea	Organic Oat Milk
和紅茶 (HOT/ICED)	レモングラス (HOT)	有機オーツミルク (HOT/ICED)
Organic Roasted Green Tea	Chamomile Tea	Herbal Tea Rose & Berry
有機三年番茶 (HOT/ICED)	カモミール (HOT)	ローズ&ベリー (HOT) (+110)
Umesho Bancha with Ginger	Fresh Mint Tea	Herbal Tea Lavender Apple
生姜入り梅干醤油番茶 (HOT) 〔 小麦・大豆 〕	フレッシュミントティー (HOT)	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 TORC A

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ケーヌソース イクラ添え	[乳・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	[乳・小麦・大豆・ごま・いくら]	3,300	

A LA CARTE			
MEAT?			
Plant-Based Meat Humburg Steak with Porcini Cream Sauce			
プラントベースミートのヴィーガンハンバーグ ポルチーニ香る香草クリームソース	[小麦・大豆・アーモンド] Vegan	2,090	
"Amani Beef" "Humburg Steak with Porcin Cream Sauce			
北海道産亜麻仁牛のハンバーグ ポルチーニ香る香草クリームソース	[卵・乳・小麦・大豆・牛肉・アーモンド]	2,200	
Sauted "KATO PORK" with Apple & Ginger Sauce			
群馬県産くちどけ加藤ポークロースのソテー アップルジンジャーソース ごぼうフリット	[乳・小麦・りんご・豚肉]	2,310	
PIZZA			
5 Kinds of Mushroom & Vegan Fromage Pizza			
国産5種木の子とヴィーガンフロマージュのピッツァ ハーブバルサミコ添え	[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			
アングスビーフザブ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	
Sweet Potato Potage			
高糖度さつまいも シルクスイートのポタージュ	[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

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	Organic Roasted Green Tea	Lemongrass Tea	Organic Grain Coffee
有機コーヒー (HOT/ICED)	有機三年番茶 (HOT/ICED)	レモングラス (HOT)	有機穀物コーヒー (HOT/ICED) [小麦]
Japanese Black Tea	Chamomile Tea	Rooibos Tea	Umesho Bancha with Ginger
和紅茶 (HOT/ICED)	カモミール (HOT)	ルイボス (HOT)	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			
Vegetable Parfait Autumn Style / Plant-Based Meat & Squash Croquette			
ベジタブルパフェ ～秋仕立て～			
プラントベースミートと南瓜の雑穀クロケット ビーツピュレ	[小麦・大豆・りんご] 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？			
Sweet Potato Potage			
高糖度さつまいも シルクスイートのポタージュ	[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	[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	[乳・小麦・大豆・えび・かに・いくら]	(+880)	

MAIN			
Plant-Based Meat Humburg Steak with Porcini Cream Sauce			
プラントベースミートのヴィーガンハンバーグ ポルチーニ香る香草クリームソース	[小麦・大豆・アーモンド] Vegan		
"Amani Beef" "Humburg Steak with Porcin Cream Sauce			
北海道産亜麻仁牛のハンバーグ ポルチーニ香る香草クリームソース	[卵・乳・小麦・大豆・牛肉・アーモンド]		
Sauted "KATO PORK" with Apple & Ginger Sauce			
群馬県産くちどけ加藤ポークロースのソテー アップルジンジャーソース ごぼうフリット	[乳・小麦・りんご・豚肉]		
5 Kinds of Seafood Cartoccio Bouillabaisse Style			
5種魚介のカルトッチョ ブイヤベース仕立て	[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]		
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・ビスタチオ]	(+330) Vegan	
Truffle Chocolate & Spiced Milk Sorbet			
トリュフショコラと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	〔 乳・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 〕	Vegan2,090
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 〕	Vegan2,970
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 〕	Vegan1,650
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・ピスタチオ 〕	Vegan770
Roasted Green Tea & Baked Apple Cake 炭火ほうじ茶と焼き林檎のガトー	〔 小麦・大豆・りんご・アーモンド 〕	Vegan792
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
Purple Sweet Potato Cream Cake 鹿児島県産紫芋のパープルスイートポテトモンブラン	〔 小麦・大豆・アーモンド 〕	Vegan880
Sweet Potato Cream Cake 種子島産安納芋の濃厚スイートポテトモンブラン ～香る発酵バター～	〔 乳・小麦・大豆・アーモンド 〕	935
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 〕	Vegan1,650
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 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	[乳・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
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
A LA CARTE		
MEAT?		
Plant-Based Meat Humburg Steak with Porcini Cream Sauce		
プラントベースミートのヴィーガンハンバーグ ポルチーニ香る香草クリームソース	[小麦・大豆・アーモンド] Vegan	2,090
"Amani Beef"”Humburg Steak with Porcin Cream Sauce		
北海道産亜麻仁牛のハンバーグ ポルチーニ香る香草クリームソース	[卵・乳・小麦・大豆・牛肉・アーモンド]	2,200
Sauted "KATO PORK" with Apple & Ginger Sauce		
群馬県産くちどけ加藤ポークロースのソテー アップルジンジャーソース ごぼうフリット	[乳・小麦・りんご・豚肉]	2,310
PIZZA		
5 Kinds of Mushroom & Vegan Fromage Pizza		
国産5種木の子とヴィーガンフロマージュのピッツァ ハーブバルサミコ添え	[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		
アンガスビーフザブ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
Sweet Potato Potage		
高精度さつまいも シルクスイートのポタージュ	[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 お好きなブ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		
Vegetable Parfait Autumn Style / Plant-Based Meat & Squash Croquette		
ベジタブルパフェ ～秋仕立て～		
プラントベースミートと南瓜の雑穀クロケット ビーツピューレ	[小麦・大豆・りんご] 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)		
オプショんで冷たいポタージュはいかがですか？		
Sweet Potato Potage		
高精度さつまいも シルクスイートのポタージュ	[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	[乳・小麦・大豆・えび・かに・いくら] (+880)	
MAIN		
Plant-Based Meat Humburg Steak with Porcini Cream Sauce		
プラントベースミートのヴィーガンハンバーグ ポルチーニ香る香草クリームソース	[小麦・大豆・アーモンド] Vegan	
"Amani Beef"”Humburg Steak with Porcin Cream Sauce		
北海道産亜麻仁牛のハンバーグ ポルチーニ香る香草クリームソース	[卵・乳・小麦・大豆・牛肉・アーモンド]	
Sauted "KATO PORK" with Apple & Ginger Sauce		
群馬県産くちどけ加藤ポークロースのソテー アップルジンジャーソース ごぼうフリット	[乳・小麦・りんご・豚肉]	
5 Kinds of Seafood Cartoccio Bouillabaisse Style		
5種魚介のカルトッチョ ブイヤベース仕立て	[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]	
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・ビスタチオ] (+330) Vegan	
Truffle Chocolate & Spiced Milk Sorbet		
トリュフショコラと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。		