

DOLCE

Kawane Matcha Tiramisu 川根抹茶のティラミス [大豆・アーモンド] Vegan	660
Vegan Pudding とろけるヴィーガンプリン [大豆・アーモンド] Vegan	715
Rich Pudding とろける濃厚プリン [卵・乳]	715
Strawberry & Soy Fromage Chestnut Tart とちおとめとSoyフロマージュのモンブランタルト [小麦・大豆・アーモンド] Vegan	715
Assorted Terrine & Sorbet 2種テリーヌ&2種ソルベの盛り合わせ [卵・乳・大豆・アーモンド]	1,210
Japanese Chestnut Cream Cake 和栗の生絞り錦糸モンブラン [大豆・アーモンド] Vegan	1,650

COFFE & TEE

Organic Espresso 有機エスプレッソ	660	Green Tea Sencha Matcha Blend 抹茶入り静岡煎茶 (HOT/ICED)	660
Organic Coffee 有機コーヒー (HOT/ICED)	660	Rosted Tea Houjicha 黄金荳ほうじ茶 (HOT/ICED)	660
Organic Grain Coffee 有機穀物コーヒー (HOT/ICED) [小麦]	660	CHAYA Salacia Tea CHAYAサラシアティー (HOT/ICED)	693
Soy Latte ソイラテ (HOT/ICED) [大豆]	693	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)	715	Herbal Tea Rose & Berry ローズ&ベリー (HOT)	770
Japanese Black Tea 和紅茶 (HOT/ICED)	660	Herbal Tea Lavender Apple ラベンダーアップル (HOT) [りんご]	770

Green Italian **TORCA**

D I N N E R

SALAD

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	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] Vegan	1,650
Angus Beef Tagliata Salado 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・アーモンド・牛肉]	1,870

MEAT & FISH DISHES

MEAT?

Plant-Based Meat Humburg Steak with Vegan Brown Sauce ゼロミートのプラントベースハンバーググリル ヴィーガンブラウンソース [小麦・大豆・りんご] Vegan	1,980
Domestic Beef Humburg Steak with Demi-Glace Sauce 厳選国産牛のハンバーググリル デミグラスソース [卵・乳・小麦・大豆・牛肉]	2,200
Low Temperature Cooked Chicken Thigh with Caramelised Nuts & Raspberry Sauce 総州古白鶏腿肉の塩麹低温調理 キャラメルナッツとラズベリー [カシューナッツ・アーモンド・鶏肉]	2,200
Grilled Domestic Beef Fillet with Black Truffle & Madeira Wine Sauce 厳選国産牛フィレのグリル 黒トリュフとマデラーのエピス [乳・牛肉]	3,850

FISH

Grilled Atlantic Salmon with Vegan Butter Cream Sauce & Lemon Puree アトランティックサーモンのグリル ヴィーガンバタークリームソース 瀬戸内レモンピューレ [大豆・アーモンド・さけ]	2,200
Rotired Tilefish with Noisette Anchois 甘鯛のロティ ノワゼットアンショア 柚子とソーテルヌ [乳・小麦・大豆]	2,720

PASTA & PIZZA

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	1,980
Organic Tomato Pomodoro 有機トマトのポモドーロ [小麦] Vegan	1,980
Chicken & Vegetables Oil Pasta 総州古白鶏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]	2,200
Shrimp Genovese Asian Style 天使海老のアジアンジェノベーゼ 焦がし九条葱 [小麦・えび・ごま・くるみ]	2,420
Japanese Beef Bolognese with Broiled Burrata & Truffle 和牛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]	2,520
Truffle Soy Carbonara トリュフの濃厚豆乳カルボナーラ 有機ヨード卵3ヶ使用 [卵・乳・小麦]	2,920

PIZZA

Jamon Serrano & Mozzarella Pizza ハモンセラノーとモッツアレラのサラダピッツァ [乳・小麦・豚肉]	1,980
Plant-Based Meat & Mozzarella Vegan Pizza プラントベースミート&モッツアレラのヴィーガンサラダピッツァ [小麦・大豆] Vegan	2,200

SIDE OF WINE

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	650
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 [大豆] Vegan	750
Domestic Beef & Squash Croquette 厳選国産牛と南瓜のクロケット フルーツトマトのケッカソース [乳・小麦・大豆・牛肉]	880
Foie gras Mosse & Truffle with Ravigote Sauce フォアグラのムースとトリュフ ソースラヴィゴット [乳]	1,210
Assorted Jamon Serrano,Cheese & Olive 熟成生ハム&チーズ オリーブの盛り合わせ [乳・豚肉]	1,430
Tuna Belly,Avocado & Shine Muscat TarTar 本鮪中トロとアボカド シャインマスカットのタルタル 出汁醤油エスプーマ [卵・小麦・大豆]	1,650

※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（標準）10%の税込表示です。

DINNER COURSE

3,960～
<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>

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

Roasted Seasonal Vegetables / Plant-Based Meat & Squash Croquette
季節野菜のロースト オリーブオイルパウダーとビターレモン塩麹ムース
プラントベースミートと南瓜のクロケット フルーツマトのケッカソース [小麦・大豆] **Vegan**

Tuna Belly,Avocado & Shine Muscat TarTar / Domestic Beef & Squash Croquette
本鮪中トロとアボカド シャインマスカットのタルタル 出汁醤油エスプーマ
厳選国産牛と南瓜のクロケットフルーツ トマトのケッカソース [卵・乳・小麦・大豆・牛肉] (+550)

Tuna Belly,Avocado & Shine Muscat TarTar / Foie Gras Mosse
本鮪中トロとアボカド シャインマスカットのタルタル 出汁醤油エスプーマ
フォアグラのムース ソースラヴィゴット [卵・乳・小麦・大豆] (+880)

SEA FOOD (OPTION)

オプションでお魚料理がお楽しみ頂けます

Shrimp Presse Cousecous Bisque
天使の海老プレスセ クスクスのビスク仕立て [小麦・大豆・えび] (+1,100)
Rotired Tilefish with Noisette Anchois
甘鯛のロティ ノワゼットアンショア 柚子とソーテルヌ [乳・小麦・大豆] (+1,100)

PASTA

Pancetta & Fruit Tomato All'arrabbiata
パンチェッタとフルーツトマトのアラビアータ [小麦・大豆・アーモンド・豚肉]

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**

Japanese Beef Bolognese with Broiled Burrata & Truffle
和牛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)

Truffle & Yuba Soy Carbonara
トリュフと生湯葉の濃厚豆乳カルボナーラ [小麦・大豆・アーモンド] (+440) **Vegan**

Truffle Soy Carbonara
トリュフの濃厚豆乳カルボナーラ
有機ヨード卵3ヶ使用 [卵・乳・小麦] (+660)

MAIN

Plant-Based Meat Humburg Steak with Vegan Brown Sauce
ゼロミートのプラントベースハンバーググリル ヴィーガンブラウンソース [小麦・大豆・りんご] **Vegan**

Domestic Beef Humburg Steak with Demi-Glace Sauce
厳選国産牛のハンバーググリル デミグラスソース [卵・乳・小麦・大豆・牛肉]

Low Temperature Cooked Chicken Thigh with Caramelised Nuts & Raspberry Sauce
総州古白鶏腿肉の塩麹低温調理 キャラメルナッツとラズベリー [カシューナッツ・アーモンド・鶏肉]

Grilled Domestic Beef Fillet with Black Truffle & Madeira Wine Sauce
厳選国産牛フィレのグリル 黒トリュフとマデラーのエピス [乳・牛肉] (+1320)

DOLCE

2 Kind of Gelato Chocolate & Citrus
2種のジェラート ショコラ&柑橘 [オレンジ] **Vegan**

Crème Brulee with Soymilk Sorbet
濃厚クレームブリュレ & Soyミルクソルベ [卵・乳]

Kawane Matcha Gateau au Chocolat with Amazake anglaise & Soymilk Sorbet
川根抹茶の生ガトーショコラ 甘酒アングレーズ&Soyミルクソルベ [大豆・アーモンド] (+220)

Terrine de Chocolat with Bitter Chocolate Sorbet
濃厚テリーヌショコラ & ビターショコラソルベ [卵・乳] (+330)

BREAD (+330) **Vegan**

お好きなプチパンを二つお選び下さい。 Please Choose 2 Petit-Pains

Baguette バゲット [小麦]	Coupe クッペ [小麦]	Figues et noix フィグノア [小麦・くるみ]	Durum fine デュラムファイン [小麦]
-----------------------	-------------------	----------------------------------	-----------------------------