

The Blue Bell
ALL DAY CAFE & DINING

HOLIDAY LUNCH MENU



PIZZA

国産レンガを使用した特注窯で焼き上げる
当店のシグニチャーメニュー。

A マルゲリータ ¥1,400
Margherita

B クアトロフォルマッジ、ローストナッツ ¥1,500
Quattroformaggi, roasted nuts

C ピッツァ ペスカトーレ”
ムール貝、エビ、あさり、フレッシュフルーツトマト … ¥2,100
Pizza Pescatore” mussels, shrimp, scallions, fruit tomatoes

D ピッツァ リモーネ、ハーブサルシッチャ ¥1,800
Pizza Limone” herb salsiccia

E スモークサーモン、ズッキーニ、ディルのビアンカ .. ¥1,950
Bianca” smoked salmon, zucchini, dill

F ビーフラグー & ブラータチーズ ¥1,800
Beef ragout & burrata cheese, tomato

G ピッツァ タルトゥフオ、
マッシュルーム、黒トリュフ ¥2,100
Tartufo” mushroom

+

ハーフパンケーキ・・・¥800
Half Pancake

セットデザート・・・¥450
Set Dessert



PLATE

- A** サーモングリルとブラウンライスクラムリゾット・・ ¥1,700
レモンバームマスタード

Grilled Salmon, Clam Risotto, Lemon Balm Mustard

- B** ソイクリームのガーデンリゾット、
ケール、スプラウト、ナッツ ¥1,550

Garden risotto” natural broth, kale, sprouts, nuts

- C** バベットステーキ150g
& 野菜のグリル トリュフグレービーソース・・・ ¥2,300

Babette steak 150g & grilled vegetables, truffle gravy

- D** AUS産 牛ランプステーキ
& ブラウンライスリゾット ハニーマスタード・・ ¥1,700

Beef Rump Steak & Brown Risotto, Honey Mustard Sauce

- E** フレッシュハーブのキーマカレー ¥1,400

Keema Curry” fresh herbs, Cilantro, white celery, mitsuba leaves, green onions

- F** BBQプルドチキンのオーバーライス ¥1,400

BBQ Pulled Chicken Over Rice

+

ハーフパンケーキ・・・¥800 セットデザート・・・¥450

Half Pancake

Set Dessert



PASTA

A 自家製セミドライトマトの粗びきボロネーゼ・・・¥1,450

Bolognese” homemade semi-dried tomatoes

B イワシの香草パン粉焼と ケールのアンチョビパスタ・・・・・・・ ¥1,700

Anchovy AOP” Baked sardines with herbed bread crumbs and kale

C ハーブでマリネした パンチェッタの檸檬クリームパスタ・・・・・・・ ¥1,600

Lemon Cream Pasta” Herb-marinated pancetta

D 2種のホタテとズッキーニ おかひじきのジェノベーゼ・・・・・・・ ¥1,800

Genovese” scallops, zucchini and okahijiki

E ぶつ切りタコと高菜 オリーブのプッタネスカ・・・¥1,500

Puttanesca” chopped octopus, leaf mustard, olives

+	
パスタ大盛り・・・¥220 Extra large portion	窯焼きパン・・・・¥450 Bomber pizza ピザ生地を使用したオリジナルパンです。
ハーフパンケーキ・・・¥800 Half Pancake	セットデザート・・・¥450 Set Dessert



FOR KIDS

≧ 未就学児のお客様向けに塗り絵をご用意しています。よろしければご利用ください。≦



キッズハンバーグプレート・・・・・・・ ¥990

Kids hamburg plate



キッズパスタプレート・・・・・・・ ¥990

Kids pasta plate

KIDS DRINK

キッズオレンジ・・・¥300

Kids orange juice

キッズアップル・・・¥300

Kids apple juice

キッズミルク・・・¥300

Kids milk

Seasonal Lunch Special

「季節が香る、特別なひと皿。」

旬の素材を活かした期間限定メニューをご用意しております。
内容はスタッフまでお気軽にお尋ねください。

季節のおすすめプレート Seasonal Plate ¥1,700

季節のおすすめピザ Seasonal Pizza ¥1,800

期間限定パンケーキ Seasonal Pancakes ¥1,950



+ HALF PANCAKE ¥800

当店人気のパンケーキをハーフサイズでご提供します。

Fresh-Red Pancake "Fresh-Red"

シーズンフラワー/ローズレッド/ストロベリー/ベリーコンポート/ひまわりの種
Seasonal Flower / rose red / strawberry / mix berry compote / sunflower seed

Sweet-Green Pancake "Sweet-Green"

抹茶チョコソース/マスカットコンポート/フレッシュキウイ/ローストピスタチオ
Kiwifruit / Muscat / Green tea / chocolate, Roasted Pistachios

Roasted-Brown Pancake "Roasted-Brown"

ほうじ茶/ダークチェリーコンポート/クランブル/ローストアーモンド/カカオニブ/シナモン/アニス
Hoji-cha / cherry compote / crumble / roasted almond / cacao nib / cinnamon / anise

※期間限定パンケーキをご注文の場合、+200円頂戴致します。

+ SET DESSERT ¥450

お好きなメインと合わせて楽しめるデザートセット。
内容はスタッフまでお問い合わせください。

Lunch Course ¥3,500

当日でもオーダーできるコースです。

PIZZA / PLATE / PASTA よりお好きなメインをお選びいただけます。

- ・デリ3種&ガーデンサラダ
- ・日替わりスープ
- ・お好きなメイン料理
- ・選べるハーフパンケーキ
- ・カフェ

Lunch Prefix Three deli items and Garden Salad & garden salad, soup, main, pancake, café
Choose one main dish from pasta, pizza or plate

※パベットステーキ 150g & 野菜のグリルをご注文の場合、+400円頂戴致します。



“Holiday Lunch Set” 対象外

GREEN & SIDE

Dressy Wreath Salad ドレッシーリースサラダ

“Salad Red” フレッシュフルーツ&キヌア、ナッツ …… ¥1,400

“Salad Red” fresh fruits & quinoa, nuts

フレッシュさを楽しめる一皿です。

ドラゴンフルーツ/苺/フルーツトマト/生ハム/ラディッシュ/紅心大根/
トレビス/キヌア/ナッツ/ブロッコリー/ケール/ラズベリービネガードレッシング

“Salad Yellow” プロテイン&ビタミン …… ¥1,450

“Salad Yellow” Protein & Vitamins

イギリスのお祝いの席で食べられるコロネーションサラダをモチーフに仕上げました。

スパイスブルドチキン/ズッキーニ/カリフラワー
かぼちゃ/さつまいも/ケール/ナッツ/コロネーションドレッシング



“Salad Red” フレッシュフルーツ&キヌア、ナッツ



“Salad Yellow” プロテイン&ビタミン



チーズフレンチフライ

苺とフルーツトマト、ブラータチーズ …… ¥1,300

Burrata cheese, Strawberry, fruit tomato

サーモンマリネ“アボカドローズ” …… ¥990

Marinated Salmon

チーズフレンチフライ …… ¥800

Cheese French Fries

ムール貝とあさりのクラフトビール蒸し、
フレッシュハーブ …… ¥1,200

Beer-Steamed Mussels and Scallions

バターミルクフライドチキン …… ¥800

Buttermilk Fried Chicken

DRESSY PANCAKES

ドレッシー(=華やかに着飾る)がコンセプトのパンケーキは
甘さを極限まで抑え、多様な食材の甘さや食感が重なり合う味わいと
華やかな見た目が特長です。

生地にはリコッタチーズを通常の約1.5倍も使用。

オーダー毎にたてるメレンゲと合わせて香りも抜群に仕上げています。



A



B



C

A Fresh-Red ¥1,700

シーズンフラワー/ローズレッド/ストロベリー/ベリーコンポート/ひまわりの種
Pancake "Fresh-Red"

Seasonal Flower / rose red / strawberry / mix berry compote / sunflower seed

季節のエディブルフラワーと苺やベリーを使用したシグニチャーパンケーキ

B Sweet-Green ¥1,800

抹茶チョコソース/マスカットコンポート/フレッシュキウイ/ローストピスタチオ
Pancake "Sweet-Green"

Kiwifruit / Muscat / Green tea / chocolate, Roasted Pistachios

抹茶を使用したチョコレートソースと甘く華やかにコンポートされた
マスカットの組み合わせを楽しめるパンケーキ

C Roasted-Brown ¥1,600

ほうじ茶/ダークチェリーコンポート/クランブル/ローストアーモンド/カカオニブ/シナモン/アニス
Pancake "Roasted-Brown"

Hoji-cha / cherry compote / crumble / roasted almond / cacao nib / cinnamon / anise

ほうじ茶、カカオニブを中心にローストされた食材の香りと
スパイスでコンポートしたチェリーを合わせ
チャイのような一体感を感じるパンケーキ

DESSERT



シトラスリッチチーズケーキ ¥850

Citrus rich cheese cake



フラワーブリュレ ¥900

Creme brulee



ONIBUS エスプレッソの
チョコレートテリーヌ、カカオニブ ... ¥850

Chocolate Terrine



The Blue Bell
ALL DAY CAFE & DINING



instagram