

The Blue Bell
ALL DAY CAFE & DINING

WEEKLY LUNCH MENU



Weekly Lunch Set

¥1,300～

[お好きなメイン料理の価格]

ヘルスコンシャスな自家製デリのブッフェ、
焼き立ての窯焼きバケットとお好きなメインを組み合わせることができます。
スパークリングワインや白ワインもお食事とともに楽しめます。



日替わりデリブッフェと窯焼きバケット

+SET DRINK ¥330

ホットコーヒー
Hot coffee

アイスコーヒー
Iced coffee

ホットティー
Hot tea

アイスティー
Iced tea

ジンジャーエール
Ginger ale

アップルジュース
Apple juice

+SET DESSERT ¥400

内容はスタッフまでお問い合わせください。

+ 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

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

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
Pancake "Sweet-Green"
Kiwifruit / Muscat / Green tea / chocolate, Roasted Pistachios

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
Pancake "Roasted-Brown"
Hojicha / cherry compote / crumble / roasted almond / cacao nib / cinnamon / anise

Lunch Course ¥2,500

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。

Lunch Prefix Delicatessen Buffet, soup, main, dessert, café
Choose one main dish from pasta, pizza or plate

- ・デリブッフェ
- ・日替わりスープ
- ・お好きなメイン料理
- ・日替わりデザート
- ・カフェ

*バケットステーキ 150g & 野菜のグリルをご注文の場合 +400円頂戴します。



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。

Weekly pizza

今週のマストトライ！ピザ ¥1,400

This week's must-try pizza

週替わりのピザはスタッフへお問い合わせください。

A マルゲリータ ¥1,500
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 ピッツアリモーネ、ハーブサルシッチャ ¥1,550
Pizza Limone" herb salsiccia

D スモークサーモン、ズッキーニ、ディルのビアンカ .. ¥1,700
Bianca" smoked salmon, zucchini, dill

E ビーフラグー & ブラータチーズ ¥1,600
Beef ragout & burrata cheese, tomato

F ピツツアタルトゥフォ、
マッシュルーム、黒トリュフ ¥1,800
Tartufo" mushroom



PLATE

- A サーモングリルとブラウンライスクラムリゾット…¥1,800
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 ¥1,450
Garden risotto," natural broth, kale, sprouts, nuts

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 ¥2,450

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 ¥1,800

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,
onions, tomatoes, spices

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 ······ ¥1,300

BBQ Pulled Chicken Over Rice



PASTA

Weekly pasta

今週のマストライ！パスタ ¥1,400

This week's must-try pasta

週替わりのパスタはスタッフへお問い合わせください。

- 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 ¥1,600
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 ¥1,650
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 ¥1,900
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 ¥1,600
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。
------------------------------------	---



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

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 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



A

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



B

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"
Hojicha / 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
スペ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



C

DESSERT



シトラスリッチチーズケーキ ¥850
Citrus rich cheese cake



フラワープリュレ ¥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