

Corso di cena

ディナーコース

Bel fiore

ベル フィオーレ

¥9,900

**Zuppetta di Pomodoro e “Tougan”
al profumo di Frutti di bosco**

冬瓜と完熟トマトの一口冷製スープ ベリーのバブル添え

Carpaccio di Orecchi e Trottona di mare con “Edamame”

アワビとサザエのカルパッチョ 枝豆と若芽、肝のソース

Pomodoro al forno alla salsa di Basilico con Mozzarella

フルーツトマトの窯焼き バジルのソース モッツアレラチーズ添え

**Cappellini Freddi al Riccio di mare con
“Myouga” e Peperoni**

冷製カペリーニ 雲丹のソース 茗荷のフリットと
赤と黄色のピーマン添え

**Filetto di Isaki e Gamberi al Limone e Erbe
al vapore con Salicornia alla crema di Limone**

イサキと天使の海老のレモンとハーブ風味の蒸し焼き
シーアスパラガス添え レモンの軽いクリームソース

Bisteccha di Manzo giapponese al Burro con Limone, Aglio e Rafano

黒毛和牛のステーキ ガーリックと西洋わさび レモンを混ぜた

イタリア産 Sig Occelli のバター添え

Dolce Specialita alla B e M

B e M スペシャルデザート

Caffé oppure Thé

カフェエスプレッソ 又は マイティリーフ