

Il Corso di cena

ディナーコース

Millefoglio

ミレフォーリオ

¥7,700

**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 Pesce alla salsa di Soia con Caviale

本日の鮮魚 オシエトラキャヴィアを添えたカルパッチョ
透明醤油とハーブのソース

Arrosto di Verdure “CIBA” con Lardo fatto in casa

千葉野菜 自慢の窯焼き 恋豚の自家製ラルド添え

Spaghetti allo Zafferano alla salsa di Frutti di mare

サフランと魚介のスープで煮込んだスパゲッティ
魚介のラグーとハーブ パセリのフリット添え

Filetto di pesce e Melanzane, Zenzero alla mille foglie

鮮魚 茄子 生姜の重ね焼き 自家製ブイヨンとハーブのソース

**Cottura a bassa temperetura di Manzo giapponese
con puré d’Aglie e Caponata**

国産牛モモ肉柔らか低温ロースト
弱火でじっくりローストしたガーリックのピューレとカポナータ添え

Dolce specilita alla B e M

スペシャルデザート ベルエモコスタイル

Caffé oppure Thé

カフェエスプレッソ 又は マイティーリーフ