

Corso di cena

ディナーコース

## Bel fiore

ベルフィオーレ

¥9,900

### Tartara di Salmone e “Cachi” con Caviale

サーモンと柿のタルタル ワサビと透明醤油

オシエトラキャヴィアと紅茶のゼリー添え

### Zuppa d’Autunno con Funghi e Tartuffo alla “MISO”

4種のキノコの“味噌”仕上げのクリームスープトリュフの香り

### Rapa al forno con Lardo di Maiale “KOIBUTA”

じっくり窯で焼き上げた“蕪”

恋する豚の自家製ラルドとピンクペッパー添え

### Tronco di Manzo e Funghi porcini alla salsa di Vino rosso e Formaggio

黒毛和牛とポルチーニ茸を巻いたトロコ (切株風)

濃厚赤ワインとチーズの2色ソース添え

### Filetto di pesce camicia di Granchio al forno alla salsa di Crostacei con Broccoli gratinati

蟹のサラダをまとった鮮魚のオープン焼き

ソースアメリカーナ ブロッコリーのグラタン添え

### Petto d’Anatra al forno alla salsa di Noccioline con Fegato d’oca e Fichi secchi al Vino rosso

ハンガリー産鴨胸肉のロースト 千葉県産ピーナッツのソース

フォアグラと赤ワインで煮たイチジク添え

仕上げにピッツァをお出しします

### Dolce Specialita alla B e M

ベルモコ スペシャルデザート盛り合わせ

### Caffé oppure Thé

カフェエスプレッソ 又は 紅茶