

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ンコ (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