

Il Corso di cena

ディナーコース

# Millefoglio

ミレフォーリオ

¥7,700

## **Tazzina in Frutti di mare con Caviale e crema di Cavolfiore**

デミタスカップに詰めた海の幸、カリフラワーのクリーム

オシエトラキャヴィアを添えて

## **Bianchetti fritti su letto di Frittata al Tartufo nero alla salsa Verde**

ハーブの香りとナッツのフリッタータに乗せた

シラスのフリット黒トリュフの香り添え

## **Pesce e Capesante al vapore alla salsa d'Arghe con Funghi dell'orecchi**

白身魚と帆立貝のハーブとレモン風味の蒸し焼き

青のりの軽いクリームソース キクラゲ添え

## **Tagliolini al Burro e Salvia con Verdure "CIBA"**

タリオリーニ セージの香りのバターソース 千葉野菜添え

## **Zuppa di Cipolle con crema di Mascarpone e Gorgonzola**

新玉ねぎのオニオンのスープ チーズのクレマ添え

## **Tagliata di Manzo giapponese alla salsa di Vino rosso e crema di Formaggio**

和牛ロースのタリアータ モンテプリチアーノワインのソース

4種のチーズクリームと窯焼き新じゃが添え

仕上げにピッツアをお出しします

## **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 紅茶