

Bel e Moco Pranzo Specialità

ベルエモコ プランゾ スペシャリータ

Menu Capodanno 2026

謹賀新年

4,400 円

Mousse di Cavolfiore con Stracciatella Pugliese

un filo di Olio extravergine pregiato

ストラッチャテッラ（チーズ）とカリフラワーのムース 雪山仕立て
極上ヴァージンオリーブオイルと極上キャヴィアオシエトラ添え

Antipasti misti di Buon Capodanno 2026

BeM 自慢の前菜 4品盛り合わせ

Fettuccine alla crema di Tartufo nero con Funghi arrostiti aromatizzati

自家製フェットチーネ 黒トリュフのクリームソース キノコを添えて

Salmone e Gamberoni, Capesante al vapore nel Vino bianco

con Verdure a dadini colorate e salsa al Burro

天使の海老とサーモン、帆立貝の白ワイン蒸し

千葉野菜の小角切野菜を入れたバターソース

Arrosto di Manzo giapponese a bassa temperetura con
salsa di Marsala Siciliana, con Castagne e Pancetta saltate

国産牛肉の低温ロースト マルサラ酒のシチリア風ソース

イタリア産マロンとベーコンのフォンデュ添え

La Dolce specialita alla BeM

ベルモコスペシャルデザート カポダンノ 2026

Caffé o Té

コーヒー (エスプレッソ LARGO) 又は 紅茶 (JEF オーガニックダージリン)

ドリンクコーナーも色々お試しください