

Corso pranzo
ランチコース

Bel e Moco Pranzo Specialità

ベル エ モコ プランゾ スペシャルター

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ンテ添え

La Dolce specialita alla BeM

ベルモコススペシャルデザート カボダンノ 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