

期間限定

桜 フェア 2026

3.23_日>>>

"CILIEGIO di Bel e Moco"

ラーゴ
チリエージョ



桜のジェラートとフルーツを
添えたゼリー寄せ

いろいろなフルーツを桜ゼリーで包み込み
桜の香り豊かなジェラートを中央に添えました。
春の穏やかな湖を思わせる、華やかな一品です。

各単品 1,320 円(税込)

モンテ
チリエージョ



～ベルモコオリジナル～
桜のパンナコッタ
苺とピスタチオのトルタ添え

桜のパンナコッタに桜のジュレを重ね、苺とピスタチオの
トルタを添えました。ナポリのヴェスビオ火山をイメージし
春の訪れを感じる一皿に仕上げています。

カンネリーニ
チリエージョ



カダイフの籠に詰めた
桜あんこと苺を巻いたカンネリーニ
ピスタチオと桜のクレマ添え

カダイフで編んだ籠に、求肥で巻いた、桜あんこ・苺・
カスタードをカネロニに見立てて詰め込みました。
サイドにはピスタチオと桜のクレマを添えています。
クレマと一緒に召し上がってください。

ランチコースと ドルチェ

ランチにプラスしてはいかがですか?
(ランチドルチェを変更した場合)

- ベルコースランチ + 1,320円
- チョココースランチ + 660円
- スペシャルターコース + 330円
- モココースランチ + 990円
- 週末ランチコース + 550円

(ジェルモーリオ 330円・ミッレフォーリオとベルフィオーレは追加料金なし)



ITALIANO
RISTORANTE

Bel e Moco