

皆様が笑顔になるお得な情報満載!

2026

BMC SMILE CLUB

7



Bel e Moco

Nostra Cucina Ingredienti Naturali e Cottura Naturale!!

千葉県産の素晴らしい食材を中心に、食材の持つ最良の味を引き出し、リ스토랑「ベルエモコ」の個性を一皿一皿に盛り込んだ本格的なイタリア料理をご提供しています。是非、Ristorante Bel e Mocoの基本に忠実である真つすぐなお料理をご堪能くださいませ。



※写真はイメージです。



1日のみ限定

4周年特別企画ディナーショー開催

7/11(土) アコーディオン・ナイト

18:00会場入

ミゲル・アンヘル・イバニェス・ムニョス
スペイン出身/アコーディオン奏者、ヴォーカリスト、作曲、作詞



高級ブランドや一流ホテルでの演奏をはじめ、日本全国でソロや様々な編成による音楽活動を展開している。2020年からオリジナル曲のYouTubeチャンネルを開始。アコーディオンのみならずヴォーカリストとしても高い評価を受けている。



Germoglio / Grazie

《メイン料理》海の宝石(オマール海老、帆立貝、鮑、鮮魚)を盛り込んだグランビアット! 青海苔と山葵のソース 自慢の窯で焼き上げた黒華牛のタリアータ、フレッシュマスタートとルーコラ菜のほろ苦いペースト添え

〈ディナーご予約は17:00よりとなります〉

大人お1名様 **¥12,000**

※ディナーショー、ウェルカムドリンク、フリーフロー、消費税が含まれます。

ベルエモコオリジナルの記念品もご用意しております

ご予約優先とさせていただきます

※席に限りがございます。※満席になり次第締め切らせて頂きます。 ※お席のご指定はできません。

ご予約は下記QRよりご予約頂きます。もしくは、お電話にて受付いたします。

同時開催★店内にて販売

4周年 特別マルシェ
7/10(金)~20(月) 11:00~15:00

★地産地消商品販売★
7/11(土)・12(日)のみ



イタリアから輸入しました!
・プレート
・カップ等

ベルエモコ使用 ノリタケ食器

Noritake 公式食器販売

※なくなり次第終了となります。

この機会にぜひBel e Moco 特別ディナーコースをお楽しみ下さい!

