

THE BELCOMO

DINNER COURSE

8,500

1ST COLD APPETIZER

Burrata Cheese and Seasonal Fruits Caprese

ブラータチーズと季節のフルーツのカプレーゼ

2ND COLD APPETIZER

Red Sea Bream Carpaccio
with Hassaku Citrus and Amela Tomatoes

真鯛のカルパッチョ 八朔とアメラトマト

PASTA

Classic Bolognese Chitarra

クラシックボロネーゼ キタッラ

MAIN

Grilled Akagi Wagyu Sirloin Steak

赤城和牛サーロインのグリル

DESSERT

Gianduja Semifreddo

ジャンドゥーヤ セミフレッド

BREAD

Bread

パン

COFFEE OR TEA

Coffee / Tea

コーヒー / 紅茶

※お料理内容は食材の仕入れ具合により変更になる可能性があります。
※総額の税抜き金額に対して10%のサービス料を頂戴しています。