

THE BELCOMO

DINNER COURSE

8,500

1ST COLD APPETIZER

Burrata Cheese and Melon Caprese

ブラータチーズとメロンのカプレーゼ

2ND COLD APPETIZER

Swordfish Carpaccio with Lemon Vinaigrette

メカジキのカルパッチョ レモンヴィネグレット

PASTA

Classic Bolognese Chitarra

クラシックボロネーゼ キタッラ

MAIN

Grilled Platinum Pork with Madeira Sauce

白金豚のグリル マデラソース

OR

Grilled Akagi Wagyu Sirloin Steak +¥1,000

赤城和牛サーロインのグリル +¥1,000

DESSERT

Macedonia of Summer Fruits

夏の果実のマチェドニア

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。