

THE BELCOMO

PRIVATE ROOM PLAN

13,000

CHEERS

Perrier Jouet Grand Brut, Champagne
ペリエ ジュエ グラン ブリュット / シャンパーニュ

1ST COLD APPETIZER

Sudo Farm Burrata and Fig Caprese
須藤牧場ブラータチーズといちじくのカプレーゼ

2ND COLD APPETIZER

Asian-Style Red Seabream Carpaccio
真鯛のアジアンカルパッチョ

PASTA

Wagyu Beef Bolognese Chitarra
和牛ボロネーゼ 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 Today's Wagyu Beef Sirloin Steak +¥1,500
本日の黒毛和牛サーロインのグリル +¥1,500

DESSERT

Shine Muscat Grape and Greek Yogurt Mousse
シャインマスカットとグreekヨーグルトのムース

BREAD

パン

COFFEE OR TEA

コーヒー / 紅茶

FREE DRINK

- ALCOHOL -

白ワイン・赤ワイン・ビール(瓶)・ハイボール
ジントニック・ラムコーク・サングリア

- NON-ALCOHOL -

コンブチャスパークリング・コーラ
ジンジャーエール・烏龍茶・オレンジジュース

※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。