

DINNER MENU

THE BELCOMO

COLD APPETIZERS

Tokyo Burrata Fruit Salad with Strawberries TOKYOブルラータと苺のフルーツサラダ	2,300
Herb Salad with Shrimp and Lemongrass エビとレモングラスのエスニックサラダ	1,700
Champignon Mushroom Salad フレッシュマッシュルーム カルパッチョ	1,400
Salade De Veil -Basil Marinated Avocado and Broccoli- サラダ ド ヴェール -アボガドとブロッコリーのバジルマリネ-	1,600
Snapper and Whelk Clam Ceviche 🌶️🔔 真鯛とつぶ貝のセビーチェ	1,600
Beef Tongue Carpaccio with Ravigote Sauce 🔔 牛タンのカルパッチョ ラヴィゴットソース	1,500
Tender Chicken with Spicy Sichuan Sauce 🌶️ 四川風 ピリ辛ヨダレ鶏	1300

HOT APPETIZERS

Grilled Scallop with Ginger Brown Butter Sauce 帆立のグリル 生姜と焦がしバターソース	1,900
Oven Baked Hokkaido Whelk 北海道つぶ貝のオープン焼き	1,600
Herb Grilled Octopus and Shishito Peppers 🔔 真蛸とシシトウのハーブグリル	1,500
Soft-Shell Crab Fritters ソフトシェルクラブ フリット	1,600

NOODLE & RICE

Beef Tail Ragout Rigatoni 牛テールのラグーソース リガトーニ	1,700
Spagettini with Sea Urchin and Clam 雲丹とアサリのスパゲッティーニ	2,300
Tagliolini with Snow Crab and “Kujo” Green Onions ズワイガニと九条ネギのタリオリーニ	1,700
Crab Fried Rice エスニックかにチャーハン	1,600
Singapore Laksa -Spicy noodles with Shrimp and Coconut - 🌶️🔔 シンガポールラクサ -エビとココナッツのスパイシーヌードル-	1,400

MAIN

BELCOMO Special Tom Yum Seafood Cocotte 🔔 BELCOMO特製 トムヤム シーフード ココット	3,500
Grilled Yellowtail from Hakodate with Wasabi Salsa Verde 函館沖天上ブリと小カブのグリル 山葵のサルサヴェルデ	2,800
Spice Grilled Lamb with Couscous *250g 子羊のスパイスグリルとクスクス *250g	3,000
Spicy Spare Ribs *300g 🌶️ スパイシースペアリブ *300g	2,800
Grilled “Horohoro” Chicken from Ishiguro Farm 石黒農場ホロホロ鶏のグリル	3,200
Bavette Steak with Chimichurri Sauce *200g 🔔 バベットステーキ チミチュリーソース *200g	3,200
Grilled Japanese “Omi” Wagyu Sirloin Beef Steak *100g~ 近江牛 サーロインのグリル *100g~	3,700 ~

SHIME 🍣

Foie Gras Sushi フォアグラ鰯	800
Beef Pho Noodles -Vietnamese Style- ベトナム風 牛骨フォー	900

DESSERT

Basque Style Cheese Cake バスク風チーズケーキ	900
Tiramisu ティラミス	800
Fig and Mixed Berries Vacherin Glace 無花果とベリーのバシュラングラッセ	900
Mango Soup マンゴースープ	800
Chest Nut “Mont Blanc” Parfait モンブランパフェ	1,500
Amazon Cacao Cream Puffs アマゾンカカオのシュークリーム	900
Sichuan Pepper and Almond Ice Cream 花椒と杏仁のアイスクリーム	600

🌶️ Spicy / スパイシー 🔔 Recommend / オススメ

* If you have any form of food allergy, please notify our staff.

* Also, please feel free to inquire about detailed product information.

* All prices include tax and are subject to a 10% service charge.

* 食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。

* 食材に関する生産情報はお気軽にお尋ねください。

* 上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。