THE BELCOMO

DINNER COURSE

8,500

1ST APPETIZER

須藤牧場ブラータチーズと苺のカプレーゼ
Caprese with Sudo Farm Burrata Cheese and Strawberry

2ND APPETIZER

ブリのカルパッチョ　ソイジンジャーソース
Yellowtail Carpaccio with Soy Ginger Sauce

PASTA

クラシックボロネーゼ　キタッラ
Classic Bolognese Chitarra

MAIN

白金豚のグリル　マデラソース
Grilled Platinum Pork with Madeira Sauce

OR

本日の黒毛和牛サーロインのグリル ＋¥1,500
Grilled Today's Wagyu Beef Sirloin Steak

DESSERT

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

BREAD

パン

COFFEE OR 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ございます。
※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。