

THE BELCOMO

DINNER COURSE

8,500

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

Yellowtail Carpaccio with Soy Ginger Sauce

ブリのカルパッチョ ソイジンジャーソース

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ギリークヨーグルトのムース

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。