

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

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

Seasonal Fruit Macedonia

季節のフルーツマチェドニア

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。