

THE BELCOMO

DINNER COURSE

8,500

1ST COLD APPETIZER

Burrata Cheese and Strawberry Caprese

ブラータチーズと苺のカプレーゼ

2ND COLD APPETIZER

Red Sea Bream Carpaccio with Lemon Vinaigrette

真鯛のカルパッチョ レモンヴィネグレット

PASTA

Classic Bolognese Chitarra

クラシックボロネーゼ 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 Akagi Wagyu Sirloin Steak +¥1,000

赤城和牛サーロインのグリル +¥1,000

DESSERT

Cassata Siciliana

カッサータ シチリアーナ

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。