

# Dinner

ディナー

Dinner & Bar  
Time

17:00~

23:00

<L.O.22:00>

お通し代として(日替り) ¥500[お一人様] Daily Cover charges 500 yen each [per head].

## A la Carte

ア・ラ・カルト

### 前菜 Appetizer

農園風前菜の盛り合わせ ..... Farm Style Assorted Appetizer	¥1,000
ポークリエット・レバームースの盛り合わせ ..... Pork Rillettes Liver Mousse Assorted	¥1,000
パテ・ド・カンパーニュ ..... Pâte de Campagne	¥1,200
自家製スモークサーモン サワークリームと柑橘のヴィネグレットソース ..... Homemade Smoked Salmon with Sour Cream and Citrus Vinaigrette Sauce	¥1,400
生ハムとサラミの盛り合わせ ..... Assorted Raw Ham and Salami	¥1,400
ムール貝とアサリのワイン蒸し サフランとトマト風味 ..... Steamed Mussels and Clams with Wine, Cooked in Saffron and Tomato Flavor	¥1,600
フォアグラのソテー 木苺のソース 季節のフルーツ コンポート添え ..... Sautéed Foie Gras in Raspberry Sauce, with Seasonal Fruit compote	¥1,800
本日のチーズ盛り合わせ ..... Assorted Cheese Platter	¥1,800

### サラダ Salad

彩り野菜の新鮮サラダ ..... Fresh Salad of Colorful Vegetable	¥800
フレッシュトマトとマッシュルームのサラダ ..... Fresh Tomato and Champignon Mushroom Salad	¥1,000

### スープ Soup

本日のポタージュ ..... Today's Potage	¥800	オニオングラタンスープ ..... Onion Gratin Soup	¥1,000
----------------------------------	------	--	--------

### パスタ Pasta ..... ¥1,500

麺は、下記より一品お選びください  
Please choose one from below.

〈乾麺〉スパゲティー1.4mm  
〈Dried Pasta〉 Spaghetti 1.4mm  
  
〈生麺〉タリアテッレ  
〈Raw Pasta〉 Tagliatelle  
  
〈生麺〉リングイーニ  
〈Raw Pasta〉 Linguine

ソースは下記より一品お選びください  
Please choose one from below.

●小海老と青菜とプチトマトのガーリックソース  
Garlic Sauce with Shrimp, Vegetables and Cherry Tomatoes  
●人参のクリームソース ソテーベーコン添え  
Carrot Cream Sauce with Sautéed Bacon  
●ボローニャ風ミートソース  
Meat Sauce of Bologna-style  
●ワタリガニのトマトクリームソース  
Tomato Cream Source with Crab

オマール海老のトマトクリームソース ..... Omar Lobster in Tomato Cream Sauce	¥2,500
---	--------

RESTAURANT & BAR

Belle Marche®



※料金はすべて税別価格です tax excluded