

Menu

お通し代(日替り) ¥500[お一人様]

Dinner

ディナータイム
17:00~23:00
[L.O.22:00]

ディナー・ア・ラ・カルト

前菜 Appetizer

農園風前菜の盛り合わせ	¥1,000
ポークリエット・レバームースの盛り合わせ	¥1,000
パテ・ド・カンパーニュ	¥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	¥1,400
生ハムとサラミの盛り合わせ	¥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	¥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	¥1,800
本日のチーズ盛り合わせ	¥1,800

魚介料理 Seafood

ホタテ貝のソテー シェリービネグレット	¥1,800
真鯛のポワレ 海老殻のソース	¥2,000

肉料理 Meat

ステーキフリッツ(リブロース) 200g	¥2,500
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み	¥2,800
国産牛フィレ肉(フォアグラ+¥1,000)	¥3,000

パスタ Pasta 生パスタまたは乾麺

ソースは右記より 一品お選びください	<ul style="list-style-type: none"> • 海の幸のトマトソース • キノコとベーコンのクリームソース • 青菜、トマト、イワシのガーリックソース • ボロネーゼ 	¥1,500
オマール海老のトマトクリームソース	¥2,500	

本日のおすすめ肉料理<ロースト&グリル> 2~3名様シェアサイズ

国産地鶏(モモ肉とムネ肉/半身)	¥2,000
国産ブランド豚(詳しくはスタッフにお尋ねください)	¥2,000
仔羊骨付きロース 2ピース(1ピース追加+¥1,000)	¥2,500
本日のおすすめ和牛	¥3,000~
アングス牛 Tボーンステーキ(2~3名様でお召上がりいただけます)	¥4,800

サラダ Salad

彩り野菜の新鮮サラダ	¥800
フレッシュトマトとマッシュルームのサラダ	¥1,000

スープ Soup

本日のポタージュ	¥800
オニオングラタンスープ	¥1,000

デザート Dessert

ジェラート	¥500
濃厚ガトーショコラ	¥700
季節のフルーツコンポート	¥700
本日のタルト	¥700

ディナーコース

1周年記念
特別価格

ベルマルシェコース ¥5,000
Belle Marche Course

- 本日のアミューズ • 前菜 • 季節のポタージュ
- メインディッシュ (魚料理または肉料理をお選びください)

ルヴェーサーモンのソテー 白ワインソース エストラゴン風味

または

銘柄豚のプレゼ 白隠元豆のトマト煮込み添え

- 季節のデザート
- コーヒーまたは紅茶またはハーブティー

シェフのスペシャルコース ~~¥7,500~~
Chef's Special Course
¥5,000

- 本日のアミューズ
- 冷前菜 • 温前菜
- 季節のポタージュ
- 真鯛のポワレ 海老殻のソース
- 牛フィレ肉のロッキーニ風 • 季節のデザート
- コーヒーまたは紅茶またはハーブティー

※ディナータイムの料金は税別価格です

RESTAURANT & BAR

Belle Marche

2019.2.7現在