

Dinner

ディナー

Dinner & Bar
Time

17:00~

23:00

<L.O.22:00>

A la Carte

ア・ラ・カルト

前菜 Appetizer

新鮮野菜のオードブル盛り合わせ Assorted Hors D'oeuvre with Fresh Vegetable	¥1,000
ヨーロッパ産生ハムとサラミの盛り合わせ Assorted Raw Ham from European and Salami	¥1,000
自家製パテ・ド・カンパーニュ Homemade Pâte de Campagne	¥1,200
タスマニア産サーモンの香草マリネ グラバラックス Marinated Salmon from Tasmania with Herb/Glavlax	¥1,200
大山鶏手羽先(骨なし)のコンフィ サラダ添え "Daisendori" Chicken Wings (Boneless) Confit with Salad	¥1,200
ホタテ貝のソテー パンチェッタ風味 Saute of Scallops with Pancetta Flavor	¥1,200
本日のチーズ盛り合わせ Today's Assorted Cheese	¥1,400
フォアグラのポワレ フランボワーズビネガー風味 Poeler of Foie Gras with Framboise Vinegar Flavor	¥1,400
オードブルの盛り合わせ Assorted Hors D'oeuvre	¥1,500

サラダ Salad

カリカリベーコン・アンディーブ・プチトマトのサラダ Salad of Crunchy Bacon, Endive and Cherry Tomato	¥900 〔ハーフ〕 ¥500
新鮮野菜の菜園風サラダ Vegetable Garden Style Fresh Salad	¥1,200 〔ハーフ〕 ¥700

スープ Soup

本日のスープ Today's Soup	¥600
------------------------------	------

パスタ Pasta 生パスタ使用 Using Raw Pasta

ボンゴレロッソ／ボンゴレビアンコ Vongole Rosso/Vongole Bianco	¥1,300
乾燥ポルチーニ茸のクリームソース Pasta with Dried Porcini Mushrooms in Cream Sauce	¥1,500
オマール海老テールのトマトクリームソース Pasta with Omar Lobster Tail in Tomato Cream Sauce	¥1,800

RESTAURANT & BAR

Belle Marche® 

※料金はすべて税別価格です tax excluded

2019.7.25現在

Dinner

ディナー

Dinner & Bar
Time

17:00~

23:00

<L.O.22:00>

A la Carte

ア・ラ・カルト

魚介料理 Seafood

タスマニア産サーモンのポワレ 柑橘風味のクリームソース	¥1,800
Poeler of Salmon from Tasmania in Citrus Flavor Cream Sauce	
真鯛のポワレ ラタトゥイユを添えて	¥2,000
Poeler of Sea Bream with Ratatouille	
オマール海老テールとホタテ貝のソテー 海老ソース	¥2,000
Saute of Omar Lobster Tail and Scallops with American Sauce	

肉料理 Meat

特製ハンバーグステーキ デミグラスソース	¥1,500
Special Hamburg Steak with Demigrass Sauce	
大山鶏モモ肉のディアブル風	¥1,600
"Daisendori" Chicken Thigh Meat Diable Style	
特製ハンバーグステーキ ロッシーニ風 トリュフソース	¥2,300
Rossini Style Special Hamburg Steak with Truffle Sauce	
ポークスペアリブの甘酸っぱいバルサミコ煮込み	¥2,300
Stewed Pork Spareribs with Sweet and Sour Balsamico	
じっくり煮込んだ牛バラ肉のトマト煮込み	¥2,500
Slow-simmered Beef Rib in Tomato	
骨付き仔羊ロース肉のロースト 2ピース	¥2,500
Roasted Lamb Loin Chops 2pieces	
ミニッツステーキ ジンジャーソース	¥2,500
Minute Steak with Ginger Sauce	
本日のおすすめ和牛	¥3,000
Today's Recommended Japanese Beef	
アンガス牛 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
Angus Beef T-bone Steak (for 2~3 persons)	

デザート Dessert

自家製ジェラート	¥300
Homemade Gelato	
自家製濃厚ガトーショコラ	¥500
Homemade Rich Gateau Chocolate	
本日のデザート	¥500
Today's Dessert	

RESTAURANT & BAR

Belle Marche® 

※料金はすべて税別価格です tax excluded

2019.7.25現在

Dinner

ディナー

Dinner & Bar
Time

17:00~

23:00

<L.O.22:00>

Course

コース

ベルマルシェコース Belle Marche Course

¥5,000

- アミューズ Amuse
- 前菜 Appetizer
- 季節のポタージュ Seasonal Potage Soup
- メインディッシュ Main Dish

下記の魚料理または肉料理をお選びください Please choose the following fish dish or meat dish

タスマニア産サーモンのポワレ 柑橘風味のクリームソース
Poeler of Salmon from Tasmania in Citrus Flavor Cream Sauce

または

ポークスペアリの甘酸っぱいバルサミコ煮込み
Stewed Pork Spareribs with Sweet and Sour Balsamico

- 本日のデザート Today's Dessert
- コーヒーまたは紅茶またはハーブティー Coffee or Tea or Herb Tea

アップグレードプラン Upgrade Plan

メインディッシュをアップグレードすることができます。
You can upgrade your main dish.

牛フィレ肉のロッシーニ風
Rossini Style Beef Tenderloin

追加料金 ¥1,500
extra charge

RESTAURANT & BAR

Belle Marche® 

※料金はすべて税別価格です tax excluded

2019.10.29現在

Bar Time

バータイム

Bar Time

17:00~

23:00

ラストオーダー
L.O.22:00



鶏のレバームース
Chicken Liver Mousse



キャロットラペ
Carottes Râpée



ラタトゥイユ
Ratatouille



ブロッコリーとキノコのマリネ
Marinated Broccoli and Mushrooms



自家製根菜ピクルス
Homemade Root Vegetable Pickles

生ハム盛り
Assorted Raw Ham

フレンチフライ
French Fry

本日のエスカベッシュ
Today's Escabeche

オリーブマリネ
Marinated Olives

プレーンオムレツ
Plain Omelet

各¥500

(税別価格 tax excluded)

RESTAURANT & BAR

Belle Marche®

