

# Dinner

ディナー

Dinner Bar  
Time

17:00

23:00

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

[ラストオーダー]  
L.O. 22:00

## 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 **生パスタ使用** We use fresh pasta.

〈ペンネ〉サーモンと青菜のクリームソース ..... 〈Penne〉 Salmon and Vegetables in Cream Sauce	¥1,500
〈リングイーニ〉オイル・サーデインの香ばしいガーリックソース ..... 〈Linguini〉 Oil Sardine in Garlic Sauce	¥1,500
〈タリアッテレ〉オマール海老のトマトクリームソース ..... 〈Tagliatelle〉 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 included



# Dinner

ディナー

Dinner Bar  
Time

17:00

23:00

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

[ラストオーダー]  
L.O. 22:00]

## Course

コース

### Aコース A Course

¥5,000

- 本日のアミューズ Today's Amuse
- 前菜 Appetizer
- 人参のポタージュ Carrot Potage
- 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

本日の鮮魚のポワレ キノコのソテー添え トマトソース  
Today's Fish Burdock Puree and Tomato Sauce

または

リブローズのロースト 西洋ワサビのムース 添え赤ワインソース  
Beef Roast Horseradish Puree and Red Wine Sauce

- 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

### Bコース B Course

¥7,500

- 本日のアミューズ Today's Amuse
- 前菜 Appetizer
- ホタテ貝柱とコンフィ大根のソテー シェリービネガーソース  
Sauté of Scallope and Confit Radish with Sherry Vinegar Sauce
- 人参のポタージュ Carrot Potage
- 真鯛のポアレ 海老殻のソース Poeler of Sea Bream in American Sauce
- 牛フィレ肉のロッシーニ風 Rossini-style Beef Tenderloin
- シェフ特製デザート Chef's Special 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

RESTAURANT & BAR

Belle Marche®



※料金はすべて税別価格です tax included