

# 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

生パスタまたは乾麺をお選びください Please choose raw pasta or dried pasta

ソースは右記より一品 お選びください Please choose one from the right	<ul style="list-style-type: none"><li>● 海の幸のトマトソース Tomato Sauce of Seafood</li><li>● キノコとベーコンのクリームソース Mushrooms and Bacon in Cream Sauce</li><li>● 青菜、トマト、イワシのガーリックソース Green Vegetables, Tomatoes, Sardines in Garlic Sauce</li><li>● ボロネーゼ Bolognese</li></ul>	¥1,500
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

2019.1.10現在

# 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

### 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

Sauted Scallop in Sherry Vinegar Sauce

真鯛のポワレ 海老殻のソース ..... ¥2,000

Poeler of Sea Bream in American Sauce

### 肉料理 Meat

ステーキフリッツ(リブローズ) 200g ..... ¥2,500

Steak-Frit (Ribroast)

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ..... ¥2,800

Beef Cheek Meat Cooked in Red Wine

国産牛フィレ肉(フォアグラ+¥1,000) ..... ¥3,000

Domestic Beef Fillet (Foie gras add ¥1,000)

### 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 —

Today's Recommended Meat Dishes <Roast and Grill> — for 2~3 persons —

国産地鶏(モモ肉とムネ肉/半身) ..... ¥2,000

Native Chicken (Domestic) (Thigh and Breast Meat / Half Portion)

国産ブランド豚(詳しくはスタッフにお尋ね下さい) ..... ¥2,000

Pork (Domestic Brand Products) (Please ask the staff for details)

仔羊骨付きロース 2ピース(1ピース追加+¥1,000) ..... ¥2,500

Lamb Chops 2pieces (1piece add ¥1000)

本日のおすすめ和牛 ..... ¥3,000~

Today's Recommendation, Domestic Beef

アンガス牛 Tボーンステーキ(2~3名様でお召し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

ジェラート ..... ¥500

Gelato

本日のタルト ..... ¥700

Today's Tart

濃厚ガトーショコラ ..... ¥700

Rich Gateau Chocolate

季節のフルーツコンポート ..... ¥700

Seasonal Fruit Compote

RESTAURANT & BAR

Belle Marche



\*料金はすべて税別価格です tax excluded

2019.1.10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

- 本日のアミューズ Today's 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

ノルウ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  
Sauté of Norwegian Salmon in White Wine Sauce Flavored with Tarragon

または

銘柄豚のブレゼ 白隠元豆のトマト煮込み添え  
Braised Brand Pork with White Kidney Beans in Stewed Tomatoes

- 季節のデザート Seasonal 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

### シェフのスペシャルコース Chef's Special Course

¥7,500

- 本日のアミューズ Today's Amuse
- 冷前菜 Cold Appetizer
- 温前菜 Warm Appetizer
- 季節のポタージュ Seasonal Potage Soup
- 真鯛のポワレ 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
- 季節のデザート Seasonal 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 excluded

# 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® 