

〈税別〉
tax-excluded

Menu

Course コース

ステーキ ベルマルシェコース

Steak Belle Marche Course

- 前菜 Appetizer
- スープ Soup
- サラダ Salad
- 牛ストリップ(サーロインステーキ) 150g
Striploin (Sirloin Steak)
- パンまたはライス Bread or Rice
- デザート Dessert
- コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea

ワンドリンクサービス
One drink service

5,000 yen

黒毛和牛ステーキコース

Japanese Black Hair Beef Steak Course

- 前菜 1 (黒毛和牛クーレット〈イチボ〉のたたき)
Appetizer 1 (Seared Japanese Black Hair Beef of Coulotte Steak)
- 前菜 2 Appetizer 2
- スープ Soup
- サラダ Salad
- 黒毛和牛(ヒレ肉のステーキ) 100g
Japanese Black Hair Beef (fillet Steak)
- パンまたはライス Bread or Rice
- デザート Dessert
- コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea

ワンドリンクサービス
One drink service

8,000 yen

A La Carte アラカルト

オードブル Hors-d'oeuvre

コーンバター Corn Butter	300 yen
オニオンリング Onion Rings	400 yen
サラミ Salami	400 yen
生ハム Raw Ham	600 yen
5種類のソーセージ盛り合わせ Assorted 5 kinds of Sausage Side Dishes	980 yen

おすすめ
Recommended

牛タン炙り焼き 50g Broiled Beef Tongue	1,200 yen
------------------------------------	-----------

おすすめ
Recommended

黒毛和牛クーレット(イチボ)のたたき 50g Seared Japanese Black Hair Beef of Coulotte Steak	1,500 yen
---	-----------

ピクルス Pickles	400 yen
オリーブ Olive	400 yen
フライドポテト French Fries	500 yen
じゃがいもと旬野菜のラクレットチーズ焼き Raclette Cheese Grilled Potatoes and Seasonal Vegetables	800 yen
野菜惣菜 3種盛り合わせ Assorted 3 kinds of Vegetable Side Dishes	1,000 yen

チーズ(3種) Cheese (3kinds)	1,200 yen
-------------------------	-----------

フォアグラのポワレ 蜂蜜とバルサミコの甘酸っぱいソースで Foie Gras of Poiret with Sweet and Sour Source of Honey and Balsamic Vinega	1,200 yen
---	-----------

サラダ Salad

ベルマルシェサラダ Belle Marche Style Salad	900 yen
シーザーサラダ Caesar Salad	1,000 yen
生ハムサラダ Raw Ham Salad	1,000 yen

各種デザート Various Desserts

各種 Each	300 yen ~
---------	-----------