

Restaurant Bellustar

～素材で旅するレストラン～

Dinner course "TSUKI"

【アペリティフ】

3種類のアペリティフ

【アミューズ】

長崎県 — マグロのマリネ 独活 ブラッディ・マリー

【前菜】

長崎県 — グリーンアスパラ 蛍烏賊のタップナード

【魚料理】

静岡県 — 金目鯛 鱗焼き バジルとイカ墨のソース

【肉料理】

青森県 — 鴨のロティ スナッフエンドウ 生胡椒

【デザート①】

宮崎県 — 日向夏 カモミール

又は

長野県 — ブルーチーズのスフレグラス 青トマトのコンフィチュール

【デザート②】

栃木県 — 苺のパヴロヴァ バジルソルベ

【小菓子】

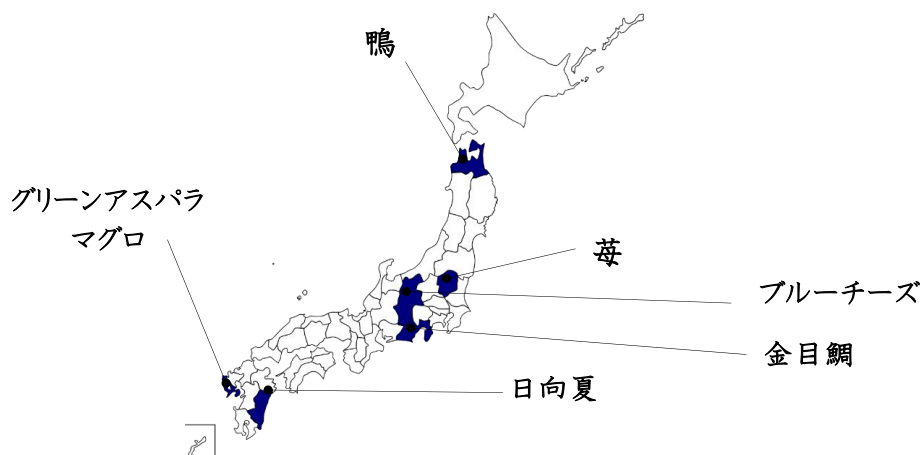
3種類のお茶菓子

¥17,000

※表示料金にはサービス料15% 消費税10%が含まれております。

※食材のメニュー変更が生じることがございます。

※食材の産地は時期により変動致します。



Restaurant Bellustar

～素材で旅するレストラン～

Dinner course "HOSHI"

【アペリティフ】

3種類のアペリティフ

【アミューズ】

石川県 — じゃがいも 北寄貝 キャビア

【前菜①】

長崎県 — マグロのマリネ 独活 ブラッディ・マリー

【前菜②】

長崎県 — グリーンアスパラ 桜海老 蛍烏賊のタブナード

【魚料理】

静岡県 — 金目鯛 鱈焼き バジルとイカ墨のソース

【肉料理】

岐阜県 — 和牛 炭火焼 山菜 バーニャカウダ

【デザート①】

宮崎県 — 日向夏 カモミール

又は

長野県 — ブルーチーズのスフレグラス 青トマトのコンフィチュール

【デザート②】

栃木県 — 苺のパヴロヴァ バジルソルベ

【小菓子】

3種類のお茶菓子

¥23,000

※表示料金にはサービス料15% 消費税10%が含まれております。

※食材のメニュー変更が生じることがございます。

※食材の産地は時期により変動致します。

