

Restaurant Bellustar

～素材で旅するレストラン～

Lunch course "MIZU"

【アペリティフ】

3種類のアペリティフ

【前菜】

栃木県 — ヤシオマスのサラダ ナージュ 独活のマリネ

【メインディッシュ】

～2種類から1種類をお選びください～

愛知県 — 真鯛 桜海老 発酵バターのエキューム

or

鹿児島県・宮崎県 — 霧島豚の煮込み ナヴァラン

【デザート】

宮崎県 — 日向夏 カモミール

【小菓子】

3種類のお茶菓子

¥8,000

※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～

Lunch course "KAZE"

【アペリティフ】

3種類のアペリティフ

【前菜】

栃木県 — ヤシオマスのサラダ ナージュ 独活のマリネ

【魚料理】

愛知県 — 真鯛 桜海老 発酵バターのエキューム

【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】

宮崎県 — 日向夏 カモミール

【小菓子】

3種類のお茶菓子

¥12,000

※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。

