

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】

能登の畑と海のサラダ

【メインディッシュ】

～2種類から1種類をお選びください～

鱈 アサリのビスク 柚子胡椒

or

黒部名水ポークのブランケット バターライス

【デザート】

メロン アーモンドミルク サンシャインウイスキー

【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】

能登の畑と海のサラダ

【魚料理】

鱈 アサリのビスク 柚子胡椒

【肉料理】

ホロホロ鳥のロティ 珠洲の塩

【デザート】

メロン アーモンドミルク サンシャインウイスキー

【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。

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】

スルメイカのカルボナーラ キャビア

【前菜】

能登の畑と海のサラダ

【魚料理】

甘鯛 鱗焼き メグスイしり ソースグリビッシュ

【肉料理】

ホロホロ鳥のロティ 珠洲の塩

【デザート①】

加賀太きゅうり ヘーゼルナッツ パステイス

又は

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】

ババ・オ・ウイスキー

【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】

甘海老 フォアグラ 紫蘇

【前菜①】

スルメイカのカルボナーラ キャビア

【前菜②】

能登の畑と海のサラダ

【魚料理】

甘鯛 鱗焼き メグスイしり ソースグリビッシュ

【肉料理】

能登牛の炭火焼 辛味大根 バルサミコ

【デザート①】

加賀太きゅうり ヘーゼルナッツ パステイス

又は

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】

ババ・オ・ウイスキー

【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。