

レストラン「ベルヴェデーレ」期間限定特別フルコースのご案内

美術館休館期間の2017年12月5日（火）～2018年3月23日（金）に、レストラン「ベルヴェデーレ」では、特別なフルコースをご用意いたします。冬に味わいのピークを迎えるジビエ料理。トリュフ、フォワグラ、オマールエビなどの高級食材、シェフの手打ちパスタなどを使った本格イタリア料理をご堪能ください。

- ※一日限定20食とさせていただきますので、ご予約でのご注文をお勧めいたします。
- ※上記期間中も、パスタセット（1600円）、ランチコース（2800円）をご用意いたします。
- ※期間中はシェフのおまかせコース（4,000円）のご用意はございません。
- ※メニューは食材の仕入れ状況により変更となる場合がございます。
- ※価格は税抜き価格です。
- ※友の会会員のお客様は、ご注文時に会員証をご提示いただきますと表示価格より10%割引になります

2017.12.5~12.17「ジビエコース」5,000円

地元野菜のバーニャカウダ
鹿肉のテリーヌとソテー
ホロホロ鶏と下仁田ねぎのタリアテッレ
猪スネ肉とクランベリーの煮込み
モンブラン

2017.12.19~12.24「クリスマスランチ」6,000円

殻付きホタテの鉄板焼き ウニの香り
フォワグラのソテーとカブのスープ
栗のトロフィエ 鹿肉のラグー
和牛のロースト トリュフのマッシュポテト
フォンダンショコラ

2017.12.22~12.23「クリスマスディナー&演奏会」7,000円

※要予約 5:30pm-8:00pm

マグロを3種類の調理法で・・・華やかなディナーの始まり
地蛤と白身魚のカルトッチョ
紅はるかのトルテッリーニ イタリア産黒トリュフ
和牛ほほ肉の赤ワイン煮
八街産落花生のブッシュドノエル

2018.1.4~1.31「新春コース」5,000円

真鯛の炙りカルパッチョ
オマール海老のポルベット
ウニとカラスミのキタッラ
鹿肉のソテー 紅玉のソース
ホワイトチョコレートとイチゴのムース

2018.2.1~2.28「ジビエコース」5,000円

低温調理したサーモンと地元野菜
猪肉のサルシッチャ
スペツレ
詰め物をしたウズラのロースト
シブースト

2018.3.1~3.23「春のコース」5,000円

フランス産ホワイトアスパラガス
銚子の地蛤の白ワイン蒸し
オマール海老と菜の花のタリアテッレ
仔牛のロースト プリマヴェーラ
ミルフィーユ