



伊勢志摩
サミット
開催記念

伊勢志摩

5月26・27日に行われた

G7伊勢志摩サミット!

この地は美しい自然と豊富な海の幸に恵まれ、「御食つ国」と呼ばれていました。

本社を三重に持つ、ベルジアンブラッスリーコートが

伊勢志摩の魅力を「シェフこだわりの逸品にてお届けし、

伊勢志摩を応援致します!

BBC
全店共通!!

三重県志摩市 的矢湾直送 ムール貝のキャセロール蒸し

「ムール貝は牡蠣で有名な佐藤養殖所で育てられており、その佐藤養殖所から毎日直送してもらっています。貝の餌となるプランクトンを豊富に含んでいる湾で採れるため、ひと味違ったムール貝をBBCでは7種類のお味付けにてお楽しみ頂けます。」



¥1,200~

※天然採取のムール貝の為、小海老や小蟹がいる事がございます。ご了承の程お願い致します。



Antwerp Central

アントワープ セントラル 丸の内
鈴鹿山麓の近藤ファームで採れる有機野菜の蒸し煮 バーニヤカウダーソース (乳)

「鈴鹿山麓の広大な黒墨土で有機肥料を使い、近藤がいこさんが丹精込めて健康で安全な野菜を作ってくれています。それを特殊フィルムで包んで蒸し煮にしております。シンプルに野菜本来の味をお楽しみ下さい。」

¥1,500



Antwerp Six

アントワープ シックス 銀座
志摩市・的矢岩牡蠣54℃ 夏野菜とシャンパンのジュレ

「世界的に知名度高い佐藤養殖場の的矢岩牡蠣を54℃の低温で火を入れました。彩り野菜の入った爽やかなシャンパンのジュレと共に夏の贅沢をお楽しみ下さい。」

¥1,680



Liège-Guillemins

リエージュ=ギユマン 八重洲
いなべ市産 さくらボーク肩ロース肉の香草塩釜包焼 (卵・小麦)

「タイム、ローズマリー等の香草を練りこんだ塩釜生地で旨味のある肩ロースを包焼にしました。」

¥1,980



Brugge

ブルーージュ 新宿
尾鷲金盛丸 シビマグロと3色パプリカのテリーヌ ラビゴットとヨーグルトのソース (乳・卵)

「淡泊であっさりとした味わいの尾鷲シビマグロとローストしたパプリカをテリーヌ仕立てにしました。サッパリとしたラビゴットとヨーグルトのソースでお召上がり下さい。」

¥1,350



Gent

гент 大手町
松阪牛モツとベルギーホワイトビール トマト煮込み ~半熟卵をのせて~ (卵・小麦)

「濃厚な味わいの松阪牛モツと芳醇な香りのベルギーホワイトビールのマリアージュをお楽しみください。」

¥1,450



Leuven

ルーヴェン 品川
松阪牛モモ肉とポタンエビのタルタル ビスタチオのプリオッシュ添え (乳・卵・海老・小麦)

「味わい深い松阪牛と濃厚で甘みのあるポタン海老を使用し、香り高いビスタチオのプリオッシュと共に三重を味わたる贅沢な一皿をお楽しみ下さい。」

¥1,600