

アラカルト À la Carte

新江戸洋食 "Shin-Edo Yoshoku"

西洋料理 Western dishes

前菜&サラダ Appetizer & Salad

Potato Salad with Dotted Gizzard Shad コハダのポテトサラダ	¥2,600
Shellfish and New Onion Blancmange コキヤージュと新玉ねぎのブランマンジェ	¥3,600
Salad of Local Vegetables from Tokyo 東京野菜のサラダ	¥3,200

Herb Marinated Sea Bream with Caviar 真鯛のハーブマリネ キャビアと共に	¥4,200
Sea Scallop Garland and Green Asparagus Charlotte 帆立貝のガーランドとグリーンアスパラガスのシャルロット	¥3,000
Iberian Ham and Fruit Salad イベリコ生ハムとフルーツのサラダ	¥3,300

スープ&パスタ Soup & Pasta

Minestrone with TOKYO-X Bacon TOKYO-X ミネストローネスープ	¥1,800
Chicken and Mushroom Fedelini, Fricassee Style チキンと森の茸のフェデリーニ フリカッセ仕立て	¥3,500
Spring Vegetable and Bacon Spaghettini 彩り春野菜とベーコンのスパゲッティーニ	¥3,300
Spaghettini Napolitan with TOKYO-X Bacon TOKYO-X のナポリタンスパゲッティーニ	¥3,300

Beef Consommé 滋味豊かなビーフコンソメスープ	¥2,000
Pasta Pescatora with Homard Lobster オマール海老と海の幸のペスカトーレ	¥5,000
Pasta Pepperoncino with Firefly Squid and Vegetables ホタルイカと旬菜のペペロンチーノ	¥3,500
Today's recommended pasta 本日のおすすめパスタ	¥3,800
Saffron Seafood Risotto シーフードリゾット サフラン風味	¥4,200

メインディッシュ Main dish

Deep-fried Breaded Jack Mackerel with Tartar Sauce 新江戸アジフライ 特製タルタルソース	¥4,300
Wagyu Hamburger Steak with Sauce Chasseur 和牛のハンバーグ シャスールソース	¥6,000
Chopped Lamb Hamburger Steak with Fruits 仔羊ハンバーグ フルーツ添え	¥5,700
Domestic Beef Stew Cutlet with Demi-glace Sauce 国産牛シチューカツレット デミグラスソース	¥6,800
Prawn Red Curry and Black Beef Hayashi Rice 海老レッドカレーとブラックハヤシライス	¥5,500
Omelet on Butter Rice with Wild Vegetables, Topped with Foie Gras 玄米卵とフォアグラオムライス	¥6,700

Fish of the Day from Sukumo Bay, Kochi Prefecture, with White Wine Sauce 高知県宿毛湾直送の本日の魚料理 芳醇な白ワインソース	¥5,500
Pan-fried Cherry Salmon with Spikenard Salad サクラマスのポワレとウドのラペ	¥5,000
Grilled Homard Lobster and Vegetables of the Season with Parmesan Risotto オマール海老と季節野菜のグリエ パルメザンリゾット添え	¥12,500
Veal Cutlet with Ripened Tomato Checca Sauce 仔牛のカツレット ケッカソース	¥5,000
Roast Lamb with Piperade Sauce 仔羊のローストとピペラード	¥9,800
Filet of Domestic Beef, Grilled with Raifort Sauce or Pan-fried with Red Wine Sauce 国産牛フィレ肉のグリエ レフォールソース 又は ポワレ 赤ワインソース	¥10,800

新江戸洋食とは? What is "Shin-Edo Yoshoku"?

西洋料理を、和食・フレンチ・イタリアンの伝統を踏まえて再構築し、東京をはじめとした、日本各地の厳選された食材をふんだんに取り入れ、ここ歴史深い江戸（東京）より洗練された料理へと進化させた新しいコンセプトです。

Bella Vista offers "Yoshoku"—Western dishes with a Japanese flair—refined by incorporating essences of Japanese, French, and Italian cuisines, and prepared with carefully selected ingredients from Tokyo and various regions around the country.

デザート Dessert

Tiramisu ティラミス	¥1,900
Citrus and Earl Grey Tea Gelee with Jersey Milk Gelato 柑橘とアールグレイのジュレ ジャージーミルクジェラート	¥2,200
Red Fruit Parfait 赤いフルーツのパルフェ	¥2,200
Assorted Desserts スイーツ盛り合わせ	¥2,400
Various Cheeses チーズ各種	1カット ¥550～
Coffee or Tea コーヒー 又は 紅茶	¥1,100
Fresh Herbal Tea フレッシュハーブティー	¥1,800

* PRICES INCLUDE TAX, AND ARE SUBJECT TO A SERVICE CHARGE.
*PLEASE INFORM US IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR SPECIAL PREFERENCES.
*THE ABOVE MENU IS SUBJECT TO CHANGE WITHOUT PRIOR NOTICE.

※料金には、税金含み 別途サービス料を加算させていただきます。
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます