

Rapide Lunch

¥3,300

Addition of selectable dessert available for +JPY900

+900 円にて下記のデザートより 1 品お選び頂けます

Salad Bar & Tapas

Salad Bar of Seasonal Local Vegetables from Tokyo

四季折々が奏でる東京野菜のサラダバー

Variations de tapas "San Sebastián"& ZENB Stick

彩るタパスのバリエーション "サン・セバスチャン"&ゼンブ・スティック

Pasta

PESCATORA

Wheat-free Pasta with Seafood

ゼンブ・ヌードルと海の幸 "ペスカトーラ"

RAGOÛT

Wheat-free Ragu Pasta with Soy Meat

ゼンブ・ヌードルと大豆ボロネーゼ "ラグー"

BIJOU DE MARÉE

"Jewels of the Sea" Wheat-free Pasta with Scallops

ゼンブ・ヌードルとホタテ貝の和風仕立て "ビジュ・マレ"

DASHI

Chilled Wheat-free Pasta with Starchy Clam Stock and Sansho Pepper +JPY550

蛤と極み出汁葛餡の冷製ゼンブ・ヌードル 山椒の香り +550 円

FLORILÈGE DE LA MER

Wheat-free Pasta Carbonara with Crabmeat & Urchin Roe +JPY1,100

ゼンブ・ヌードルと蟹&雲丹のカルボナーラ +1,100 円

Dessert

Matcha and White Chocolate Tiramisu

濃厚な抹茶とホワイトショコラのティラミス

BELLA VISTA;s Grand Dessert "Mango"

ベッラ・ヴィスタが贈るグランデセール "マンゴー"

Basque Soy Cheesecake with Soy & Corn Caramel Ice Cream

豆乳バスクチーズケーキとゼンブ・ペーストコーンの豆乳キャラメルアイス

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

Fresh Herb Tea +JPY550

フレッシュハーブティー +550 円

ZENB

～ゼンブ・ヌードル～

原材料は黄えんどう豆 100%の Pasta。

豆のうす皮までまるごと使ったこだわりの独自製法で
つくりあげました。

ほのかな豆の旨味に、もちっとした食感。

ごはんやうどんに比べて、豆 100%ヌードルは、食物繊維
たっぷり、たんぱく質たっぷり、糖質は 30%オフ。

さらに、低 GI の体にやさしい Pasta となっております。

※他の麺もお選びいただけます。詳しくはスタッフにお尋ねください

*PRICES INCLUDE TAX, AND ARE SUBJECT TO A 10% 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 10%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

Brilliant Lunch Menu

¥6,600

Salad Bar & Tapas

Salad Bar of Seasonal Local Vegetables from Tokyo

四季折々が奏でる東京野菜のサラダバー

Variations de tapas "San Sebastián" & ZENB Stick

彩るタパスのバリエーション "サン・セバスチャン"&ゼンブ・スティック

Appetizer or Soup

Jin Hua Ham and Dried Shiitake Mushroom Consomme with Lobster Ravioli+JPY1,350

金華ハム、干し椎茸、陳皮の上湯コンソメ オマール海老のラヴィオリ添え +1,350 円

Seared Foie Gras and Glazed Vegetables of the Season with Sauce Diable+JPY1,650

鴨フォアグラのポワレと息吹き野菜のグラッセ ディアブルソース +1,650 円

Pasta

PESCATORA

Wheat-free Pasta with Seafood

ゼンブ・ヌードルと海の幸 "ペスカトーラ"

DASHI

Chilled Wheat-free Pasta with Starchy Clam Stock and Sansho Pepper+JPY550

蛤と極み出汁葛餡の冷製ゼンブ・ヌードル 山椒の香り+¥550

FLORILÈGE DE LA MER

Wheat-free Pasta Carbonara with Crabmeat & Urchin Roe +JPY1,100

ゼンブ・ヌードルと蟹&雲丹のカルボナーラ +1,100 円

RAGOUT

Wheat-free Ragu Pasta with Soy Meat

ゼンブ・ヌードルと大豆ポロネーゼ "ラグー"

BIJOU DE MARÉE

"Jewels of the Sea" Wheat-free Pasta with Scallops

ゼンブ・ヌードルとホタテ貝の和風仕立て "ビジュール・マレ"

Main Dish

Pan-fried Fish of the Day, with Summer Vegetable Caponata and Olive Sauce

大海原から届く鮮魚のポワレ

夏野菜のカポナータとオリーブソース

Veal Cutlet, "BELLA VISTA" Style

仔牛のカツレツ "ベッラ・ヴィスタ風"

Angus T-bone Steal, New York Style +JPY2,750

アンガス牛Tボーンステーキの備長炭グリル "ニューヨークスタイル"

(2名様より) +2,750 円 (1名様料金)

Tottori WAGYU Bourguignon +JPY2,750

鳥取和牛のブルゴーニュ風 +2,750 円

ASC-certified Salmon en Cocotte, Bouillabaisse Style with ZENB Red Bell Pepper Paste

~ASC 認証~"おかしだちサーモン"のココット焼き

ゼンブ・ペーストパプリカのブイヤベース風

Charcoal-grilled Pork

銘柄ポークの備長炭グリル

Roast Chicken, New York Style

ローストチキン "ニューヨークスタイル" (2名様より)

Charcoal-grilled Filet of Beef, "Volcano" Style +JPY2,200

牛フィレ肉の備長炭グリル "ヴォルケーノ" +2,200 円

Dessert

Matcha and White Chocolate Tiramisu

濃厚な抹茶とホワイトチョコレートのティラミス

BELLA VISTA's Grand Dessert "Mango"

ベッラ・ヴィスタが贈るグランデセール "マンゴー"

Basque Soy Cheesecake with Soy & Corn Caramel Ice Cream

豆乳バスクチーズケーキとゼンブ・ペーストコーンの豆乳キャラメルアイス

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

Fresh Herb Tea +JPY550

フレッシュハーブティー +550 円