

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
Salade Niçoise with Soy-marinated Tuna and Cauliflower 漬けまぐろとカリフラワーのニース風	¥3,000
Salad of Local Vegetables from Tokyo 東京野菜のサラダ	¥3,200

Sea Bream Carpaccio with Caviar 真鯛のカルパッチョ キャヴィア添え	¥4,200
Country Pate with Vegetables à la Grecque パテドカンパーニュ グレッキューと共に	¥3,300
Marinated Salmon サーモンのマリネと彩り野菜	¥2,800

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
Japanesque French Onion Soup 和風オニオングラタンスープ	¥2,200
Fedellini with Mixed Mushrooms 茸とブラウンマッシュルームのフェデリーニ	¥3,300
Spaghettoni Napolitan with TOKYO-X Bacon TOKYO-X のナポリタンスパゲッティ	¥3,300

Bottarga and Olive Oil Spaghettoni オリーブオイル仕立てのカラスミスパゲッティ	¥3,800
Pasta Pescatora with Homard Lobster オマール海老と海の幸のペスカトーレ	¥5,000
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 タルタルソース	¥4,300
Japanesque Acqua Pazza with Homard Lobster and Local-caught Seafood (Two orders minimum) 新江戸和クアパッツァ (2名様より)	¥17,600
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 Fruity Sauce 仔羊ハンバーグ フルーツソース	¥5,700
Filet of Domestic Beef Cutlet with Mushroom Demi-glace 国産牛フィレ肉のカツレツ マッシュルームのデミグラスソース	¥10,800
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 玄米卵の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
Grilled Homard Lobster and Scallop with Parmesan Risotto オマール海老と帆立貝のグリエ パルメザンリゾット添え	¥12,500
Veal Cutlet with Ripened Tomato Checca Sauce 仔牛のカツレツ ケッカソース	¥5,000
Roast Rack of Lamb with Aromatic Spice and Lavender Glaze 骨付き仔羊のロースト ラベンダー香るエピス風味	¥9,800
Grilled or Pan-fried Filet of Domestic Beef with Garlic Butter or Red Wine Sauce 国産牛フィレ肉のグリエ 又は ポワレ ガーリックバター醤油 又は 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
Cassata カッサータ	¥1,900
Panna Cotta with Raspberry Sauce パンナコッタ ラズベリーソース	¥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