

# アラカルト À la Carte

## 前菜&サラダ Appetizer & Salad

Herb Marinated Sea Bream with Caviar 真鯛のハーブマリネ キャヴィア添え	¥4,200	Jamón Ibérico with Fruit or Salad イベリコ生ハムとフルーツ 又は サラダ	¥3,300
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	Shellfish and Pea Mousse コキヤージュとグリーンピースのムース	¥3,600

## スープ&パスタ Soup & Pasta

Beef Consommé 滋味豊かなビーフコンソメスープ	¥2,000	Creamy Sea Urchin Spaghettini 海胆のクリームスパゲッティーニ	¥6,600
Soupe de Poisson (Fish Soup) with Rouille Sauce スープ ド ポワソン ルイユ添え	¥2,200	Today's recommended pasta 本日のおすすめパスタ	ASK
Spaghettini Arrabbiata with Ripened Tomatoes 完熟トマトのスパゲッティーニ アラビアータ	¥3,300	Chilled Capellini with Caviar 冷製カペッリーニ "キャヴィアアーレ"	¥8,800
Pasta Aglio, Olio e Peperoncino with Summer Vegetables and Chicken 夏野菜とチキンのペペロンチーノ	¥3,500	Saffron Seafood Risotto シーフードリゾット サフラン風味	¥4,500
Seafood Pesto Spaghettini with Homard Lobster オマール海老と海の幸のスパゲッティーニ 和風ジェノヴェーゼ	¥5,000		

## メインディッシュ Main dish

Grilled Japanese Sea Bass with Black Olive Sauce スズキのグリエ 黒オリーブソース	¥4,400	Veal Filet with Morel Sauce 仔牛フィレ肉とモリユ茸のソース	¥8,000
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	Braised Domestic Beef Cheek in Red Wine Sauce 国産牛ホホ肉の赤ワインプレゼ	¥5,500
Grilled Homard Lobster and Vegetables of the Season オマール海老と季節野菜のグリエ	¥12,000	Roast Lamb with Piperade Sauce 仔羊のローストとピペラード	¥7,500
		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	¥10,000

## デザート・コーヒー Dessert・Coffee

Tiramisu ティラミス	¥1,900	Various Cheeses チーズ各種	1カット ¥550~
Bitter Chocolate Mousse with Red Fruit ビターチョコレートムースと赤いフルーツ	¥2,200	Coffee or Tea コーヒー 又は 紅茶	¥1,100
Exotic Fruit Parfait エキゾチックフルーツのパルフェ	¥2,200	Fresh Herbal Tea フレッシュハーブティー	¥1,800
Assorted Desserts スイーツ盛り合わせ	¥2,400		

## 新江戸洋食 "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.

Potato Salad with Dotted Gizzard Shad コハダとポテトサラダ	¥2,600	Salad of Local Vegetables from Tokyo 東京野菜のサラダ	¥3,200
Spaghettini Napolitan with TOKYO-X Bacon TOKYO-X のナポリタンスパゲッティーニ	¥3,300	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
Domestic Beef Hamburger Steak with Mixed Mushroom Sauce 国産牛ハンバーグ 森の茸のソース	¥5,500	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		

\* 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、税金込み 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