

# À la Carte

## Appetizer

Pan-seared Foie Gras with Ginger-Flavored Boiled Vegetables  
鴨フォアグラのポワレ 春野菜のフォンダンと生姜のアクセント  
¥3,750

## Soup and Pasta

### TRADITIONNELLE

Classic French Onion Soup  
伝統のオニオングラタンスープ ¥2,000

### PESCATORA

Pasta Pescatore with Tomato and Seafood Sauce  
完熟トマトと海の幸 “ペスカトーラ” ¥3,550

### RAGOÛT

Ragoût Pasta with Red Wine-Stewed Beef  
銘柄牛、イタリア産ダッテリーニトマト  
赤ワインの煮込み “ラグー” ¥3,550

### BIJOU DE MARÉE

"Jewels of the Sea" Shellfish Pasta with Japonese "Dashi"  
タイラギ貝、帆立貝、羅臼産鮮魚の和風パスタ “ビジュ・マレ” ¥3,550

### ROMANA

"Pasta Romana" with Guanciale & White Asparagus  
グアンチャーレ、白アスパラガスのパスタ “ロマーナ” ¥3,750

### FLORILÈGE DE LA MER

Creamy Sea Urchin Roe Pasta with Shanghai Hairy Crab  
雲丹と上海蟹のクリームパスタ “フロリレージュ” ¥4,000

## Fish

Bouillabaisse of Fish of the Day  
本日の鮮魚をブイヤベース仕立て ¥5,100

## Charcoal-Grilled Selection 備長炭グリルセレクション

Charcoal-Grilled Pork  
銘柄ポークの備長炭グリル ¥5,300

Charcoal-grilled Filet of Beef, "Volcano" Style  
牛フィレ肉の備長炭グリル “ヴォルケーノ”  
150g ¥7,700  
200g ¥10,600  
250g ¥13,750

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) ¥10,600

Angus T-bone or L-bone Steak, New York Style  
アンガス牛Tボーンステーキ  
“ニューヨークスタイル” (2~3人前) ¥16,500

## Meat

Veal Cutlet, "BELLA VISTA" Style  
仔牛のカツレット “ベッラ・ヴィスタ風” ¥5,300

WAGYU Beef Stew in Red Wine Sauce, Burgundy Style  
日本が誇る和牛の赤ワイン煮込み  
ブルゴーニュ風 ¥7,500

## Dessert

Matcha and Sweet Red Bean Tiramisu  
濃厚な抹茶とホワイトショコラのティラミス ¥1,800

BELLA VISTA's Grand Dessert "Jasmine Tea Blanmange"  
ベッラ・ヴィスタが贈るグランデセール  
“ジャスミン茶のブランマンジェ” ¥1,800

Red Fruits with Vanilla Ice Cream  
赤い果実のメルバ マダガスカル産ヴァニラアイスと共に ¥1,800

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 ¥1,650

\* PRICES INCLUDE TAX, AND ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE  
※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。  
\*Please inform us if you have any food allergies or special preferences.  
※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。  
\*The above menu is subject to change without prior notice.  
※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。