

Lunch Menu

Apéritifs assortis 5sortes

華やかに彩る祝い前菜の盛り合わせ 5種の饗宴

“Pescatora”

海の幸と完熟トマトの‘‘ペスカトーラ’’

Dorade royale braisée au champagne
fricassés de champignons des bois, sauce Dugléré

真鯛のシャンパン蒸し デュグレレ風

茸のフリカッセを添えて

Filet de boeuf sauté, pomme de terre à la lyonnaise Sauce à la bordelaise

牛フィレ肉のソテー 馬鈴薯のリヨネーズ風

高貴に香るボルドレーズソース

Grande dessert de “BELLA VISTA”

ベッラ・ヴィスタが贈るグランデセール

Café ou Thé

コーヒー 又は 紅茶

Dinner Menu

Tartelette de chou fleur et langus d'oursin

カリフラワーと雲丹のタルトレット

Tartare de crevette et asperge vert grains de caviar oscietra

甘海老とアスパラガスのシャルロット風 オシエトラキャヴィア添え

Foie gras de canard poêlé aux légumes de primeurs, sauce Diable

フォアグラのポワレと息吹き野菜のグラセ ディアブルソース

Consomme de jambon de Jinhua

金華ハム、干し椎茸、陳皮の上湯コンソメ

Dorade royale en croûte feuilletée, sauce au vin jaune

真鯛のパイ包み焼き 古樽香るヴァン・ジョヌソース

Filet de bœuf japonais grillé au charbon de bois Sauce aux poivres

国産牛フィレ肉の備長炭炙り焼き 旋律な5種の胡椒ソース

Granité au Champagne

シャンパーニュの氷菓子

Grande dessert de "BELLA VISTA"

ベッラ・ヴィスタが贈るグランデセール

Café ou Thé

コーヒー 又は 紅茶