

# A LA CARTE

## アラカルト

### APPETIZERS

#### 前菜

季節の一品	Appetizer of the Season	¥3,200
フォアグラを使った逸品	Foie Gras Delight	¥3,900
青森産スモークサーモン	Smoked Salmon from Aomori	¥3,400
アンティパストミスト	Antipasto Misto	¥3,200
パテドカンパーニュ	Country Pâté	¥3,500

### PASTAS / SOUP

#### パスタ・スープ

<b>S</b> 桃と生ハムの冷製パスタ 山椒のアクセント	Chilled Peach and Prosciutto Pasta with Sansho Peppers	¥3,500
完熟トマトのポモドーロ	Ripened Pomodoro	¥3,000
<b>B</b> 薪炙りベーコンのカルボナーラ	Carbonara with Wood-fire Seared Bacon	¥3,800
<i>All pasta dishes above use fresh handmade tonnarelli.</i>		<i>上記パスタは生麺の「トンナレリ」を使用しています。</i>
海の幸のペスカトーレ	Pescatore	¥4,500
ウニのクリームパスタ スパゲッティーニ	Creamy Sea Urchin Spaghettoni	¥6,600
グリルソーセージとスパイシーペンネ	Spicy Penne with Grilled Sausages	¥4,400
ニューオータニ伝統のダブルビーフコンソメ	New Otani's Traditional Double Beef Consommé Soup	¥1,500

### FISH

#### 魚料理

<b>B</b> 真鯛の縄文グリル	Charcoal and Wood-fire Grilled Red Seabream	¥5,000
産地直送の本日のお魚料理	Fish of the Day	¥5,800
<b>S</b> 柔らかく蒸しあげた国産赤鮑 焦がしバターの香り	Tender-steamed Abalone with Browned Butter	¥12,000
オマール海老のポワレ シェリーソース	Pan-fried Homard Lobster with Sherry Sauce	¥13,000
<b>B</b> オマール海老の縄文グリル	Charcoal and Wood-fire Grilled Homard Lobster	¥13,000

**B** Bella Vista signature items

**S** Seasonal items

※料金に別途サービス料を加算させていただきます。Service charge will be added to your bill.

# A LA CARTE

## アラカルト

### MEAT

#### 肉料理

銘柄豚の縄文グリル	Charcoal and Wood-fire Grilled Brand Pork	¥4,500
伊達鶏の縄文グリル	Charcoal and Wood-fire Grilled "Date" Chicken	¥5,000
仔羊の縄文グリル	Charcoal and Wood-fire Grilled Lamb	¥9,000
<b>B</b> 国産牛フィレ肉の縄文グリル(150g)	Charcoal and Wood-fire Grilled Filet of Domestic Beef, 150g	¥13,500
国産牛フィレ肉のヴォルケーノ(150g)	Filet of Domestic Beef Volcano Steak, 150g	¥13,500
<b>B</b> 和牛フィレ肉の縄文グリル(150g)	Charcoal and Wood-fire Grilled Filet of Wagyu, 150g	¥22,000
Tボーンの縄文グリル(2名さまより)	Charcoal and Wood-fire Grilled T-bone Steak (minimum order: 2 persons)	¥26,000
本日の肉料理	Meat of the Day	¥8,000

### SIDES

#### サイドディッシュ

シーザーサラダ	Caesar Salad	¥2,400
ガーリックトースト	Garlic Toast	¥800
<b>B</b> スフレオムレット ポルチーニソース添え	Souffle Omelet with Porcini Sauce	¥2,200

### DESSERTS

#### デザート

イタリア伝統のティラミス、パンナコッタ、アイスクリームの盛り合わせ	Tiramisu, Panna Cotta, and Ice Cream	¥2,400
<b>B</b> 薫香を纏った焼きリンゴ ヴァニラアイスとともに	Smoky Baked Apple	¥2,200
ラムレーズンアイスのアッフオガート	Rum Raisin Affogato	¥1,300
<b>S</b> エキゾチックフルーツとマンゴージェラートのアンサンブル	Exotic Fruit with Mango Gelato	¥2,600
<b>B</b> 岩手 田野畑村の山地酪農牛乳の塩ミルクジェラート	Milk Gelato from the Tanohata Village in the Mountains of Iwate, with a Hint of Salt	¥1,500

**B** Bella Vista signature items

**S** Seasonal items

※料金に別途サービス料を加算させていただきます。Service charge will be added to your bill.