# A LA CARTE
## アラカルト

## APPETIZERS
### 前菜

| | | |
|---|---|---|
| 季節の一品 | Appetizer of the Season | ¥3,500 |
| フォアグラを使った逸品 | Foie Gras Delight | ¥4,000 |
| 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

| | | |
|---|---|---|
| 完熟トマトのポモドーロ | Ripened Pomodoro | ¥3,000 |
| Ⓑ 薪炙りベーコンのカルボナーラ | Carbonara with Wood-fire Seared Bacon | ¥3,800 |

The pasta dishes above use fresh handmade tonnarelli. 上記パスタは生麺の「トンナレッリ」を使用しています。

| | | |
|---|---|---|
| ポルチーニと茸のペペロンチーノ | Pasta Aglio, Olio e Peperoncino with Porcini and Mixed Mushrooms | ¥3,800 |
| Ⓢ 毛蟹と渡り蟹のトマトクリームスパゲッティーニ | Creamy Tomato Spaghettini with Horsehair Crab and Swimming Crab | ¥5,500 |
| ウニのクリームパスタ スパゲッティーニ | Creamy Sea Urchin Spaghettini | ¥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

| | | |
|---|---|---|
| Ⓑ 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 |
| オマール海老のロースト ソースマトロート | Roast Homard Lobster with Matelote Sauce | ¥13,000 |
| Ⓑ オマール海老の縄文グリル | Charcoal and Wood-fire Grilled Homard Lobster | ¥13,000 |

Ⓑ Bella Vista signature items

Ⓢ 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 |
| Ⓑ 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 | ¥14,000 |
| Ⓑ 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 | ¥1,000 |
| Ⓑ スフレオムレツ 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、ヴァニラアイスの盛り合わせ | Tiramisu, Panna Cotta, and Vanilla Ice Cream | ¥2,400 |
| Ⓑ 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 a la Mode | ¥2,200 |
| ラムレーズンアイスのアッフォガート | Rum Raisin Affogato | ¥1,300 |
| Ⓢ イチゴとピスタチオのアンサンブル | Strawberry and Pistachio Ensemble | ¥2,700 |
| Ⓑ 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 |

Ⓑ Bella Vista signature items

Ⓢ 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.