

PRIX FIXE DINNER プリフィクスディナー

¥15,000

APPETIZER 前菜	Assorted Appetizers 小前菜盛り合わせ
PASTA / SOUP パスタ、スープ Please choose one 1つお選びください	New Otani's Traditional Double Beef Consommé Soup ニューオータニ伝統のダブルコンソメ Pomodoro: Ripened Vesuvio Tomatoes 完熟ヴェスビオトマトのポモドーロ B Carbonara with Wood-fire Seared Bacon 薪炙りベーコンのカルボナーラ Pescatore 海の幸のペスカトーレ All pasta dishes above use fresh handmade tonnarelli. 上記パスタは生麺の「トンナレリ」を使用しています。 S Sakura Shrimp and Rocket Spaghettini with Bottargo 桜えびとルッコラのスパゲッティーニ カラスミのアクセント Creamy Sea Urchin Spaghettini ウニのクリームパスタ スパゲッティーニ
FISH 魚料理 Please choose one 1つお選びください	Fish of the Day 産地直送の本日のお魚料理 Grilled or Pan-fried Homard Lobster with Champagne Sauce オマール海老のグリル又はポワレ シャンパンソース [extra charge ¥3,000]
MEAT 肉料理 Please choose one 1つお選びください	Charcoal and Wood-fire Grilled Brand Pork 銘柄豚の縄文グリル Charcoal and Wood-fire Grilled "Date" Chicken 伊達鶏縄文グリル B Charcoal and Wood-fire Grilled Lamb 仔羊の縄文グリル B Charcoal and Wood-fire Grilled Filet of Domestic Beef 国産牛フィレ肉縄文グリル [extra charge ¥2,000] Charcoal and Wood-fire Grilled T-bone Steak (minimum order: 2 persons) Tボーンの縄文グリル(2名さまより) [extra charge ¥4,500] Charcoal and Wood-fire Grilled Filet of Wagyu 和牛フィレ肉縄文グリル [extra charge ¥6,000] Domestic Beef Cheek Stew in Red Wine 国産牛頬肉の赤ワイン煮込み
DESSERT デザート Please choose one 1つお選びください	Tiramisu, Panna Cotta, and Ice Cream 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 B Smoky Baked Apple 薫香を纏った焼きりんご アップルパイのイメージで B Milk Gelato from the Tanohata Village in the Mountains of Iwate, with a Hint of Salt 岩手 田野畑村の山地酪農牛乳の塩ミルクジェラート Strawberry Coupe イチゴのクーブ仕立て Pierre Hermé Paris & Patisserie SATSUKI Dessert Collection: Six Items ピエール・エルメ・パリとパティスリー SATSUKIコレクション スイーツ六点盛り [extra charge ¥300] Coffee or Tea with Petits Fours コーヒー又は紅茶 小菓子

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.

PREMIUM DINNER プレミアムディナー

¥23,000

COLD APPETIZER 冷前菜	Appetizer of the Season 季節の前菜
WARM APPETIZER 温前菜	Foie Gras Delight フォアグラの逸品
PASTA パスタ	Chilled Fedelini with Ossetra Caviar オシェトラキャビアの冷製パスタ “キャビアーレ”
FISH 魚料理	Pan-fried Homard Lobster with Champagne Sauce オマール海老のポワレ シャンパンソース
MEAT 肉料理 Please choose one 1つお選びください	B Charcoal and Wood-fire Grilled Filet of Domestic Beef 国産牛フィレ肉の縄文グリル Charcoal and Wood-fire Grilled Filet of Wagyu 和牛フィレ肉の縄文グリル [extra charge ¥5,000]
DESSERT デザート	Strawberry Vacherin イチゴのヴァシュラン仕立て Coffee or Tea with Petits Fours コーヒー又は紅茶 小菓子

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.