

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 ニューオタニ伝統のダブルコンソメ Ripened Pomodoro 完熟トマトのポモドーロ ⓑ Carbonara with Wood-fire Seared Bacon 薪炙りベーコンのカルボナーラ Ⓢ Chilled Peach and Prosciutto Pasta with Sansho Peppers 桃と生ハムの冷製パスタ 山椒のアクセント 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。 Pescatore 海の幸のペスカトーレ 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 Ⓢ Tender-steamed Ezo Abalone with Browned Butter [extra charge ¥2,000] 柔らかく蒸しあげた蝦夷鮑 焦がしバターの香り Grilled or Pan-fried Homard Lobster with with Sherry Sauce オマール海老のグリル又はポワレ シェリーソース [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 ⓑ Charcoal and Wood-fire Grilled Lamb 仔羊の縄文グリル ⓑ 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] Meat of the Day 本日のお肉料理
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 ⓑ Smoky Baked Apple 薫香を纏った焼きリンゴ ヴァニラアイスとともに ⓑ 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 Ⓢ Exotic Fruit with Mango Gelato 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 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 ¥1,000] Coffee or Tea with Petits Fours コーヒー又は紅茶 小菓子

ⓑ 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.

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 “キャビアアレ”

FISH
魚料理

Pan-fried Homard Lobster with Sherry Sauce
オマール海老のポワレ シェリーソース

MEAT
肉料理
Please choose one
1つお選びください

ⓑ 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

Ⓢ Exotic Fruit with Mango Gelato
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

Coffee or Tea with Petits Fours
コーヒー又は紅茶 小菓子

ⓑ 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.