

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 Ripened Pomodoro 完熟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 The 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 Creamy Fresh Porcini Spaghettini フレッシュポルチーニのクリームソース スパゲッティーニ 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
MEAT 肉料理 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 Matelote Sauce オマール海老のグリル又はボワレソースマトロート [extra charge ¥3,000] 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] 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 Vanilla Ice Cream イタリア伝統のティラミス、パンナコッタ、ヴァニラアイスクリームの盛り合わせ B Smoky Baked Apple a la Mode 薫香を纏った焼きリンゴ ヴァニラアイスとともに 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 S Frozen Mont-Blanc with Hachijo Island Jersey Milk Gelato 八丈島ジャージーミルクジェラートのアイスモンブラン 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
	B Bella Vista signature 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.

S Seasonal items

PREMIUM DINNER プレミアムディナー

¥23,000

COLD APPETIZER 冷前菜	Appetizer of the Season with Caviar 季節の前菜 キャビアとともに
WARM APPETIZER 温前菜	Pan-seared Foie Gras with Sauce Périgieux フォアグラのボワレ 黒トリュフ香るペリゲーソース
PASTA パスタ	Creamy Sea Urchin Spaghettini ウニのクリームソース スパゲッティーニ
FISH 魚料理	Roast Homard Lobster with Matelote Sauce オマール海老のロースト ソースマトロート
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 B 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	S Frozen Mont-Blanc with Hachijo Island Jersey Milk Gelato 八丈島ジャージーミルクジェラートのアイスモンブラン 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.