PRIX FIXE DINNER プリフィクスディナー ¥17,000

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

Ⓑ 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「トンナレッリ」を使用しています。

Ⓢ Creamy Tomato Spaghettini with Horsehair Crab and Swimming Crab
毛蟹と渡り蟹のトマトクリームスパゲッティーニ［extra charge ¥500］

Pasta Aglio, Olio e Peperoncino with Porcini and Mixed Mushrooms
ポルチーニと茸のペペロンチーノ

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 Matelote Sauce
オマール海老のグリル又はポワレソースマトロート［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 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

Ⓑ 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

Ⓑ 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 and Pistachio Ensemble
イチゴとピスタチオのアンサンブル

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 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 Kumquat Compote and Bigarade Sauce
フォアグラポワレと金柑のコンポート ソースビガラード

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

SEAFOOD 海鮮料理
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

Ⓑ 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
黒毛和牛フィレ肉の縄文グリル［extra charge ¥5,000］

DESSERT デザート
Ⓢ Strawberry and Pistachio Ensemble
イチゴとピスタチオのアンサンブル

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

PRESTIGE DINNER プレステージディナー ¥35,000

AMUSE アミューズ
Amuse-bouche
アミューズブーシュ

APPETIZER 前菜
French Ossetra Caviar Delight
フランス産オシェトラキャビアの逸品

WARM APPETIZER 温前菜
Poached Sirloin of Wagyu a la Nage
黒毛和牛サーロインのポッシェ コンソメのナージュ

SEAFOOD 海鮮料理
Ezo Abalone Meunière with Sauce Périgueux
蝦夷アワビのムニエル 黒トリュフ香るソースペリグー

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
Ⓑ Charcoal and Wood-fire Grilled Filet of Wagyu
黒毛和牛フィレ肉の縄文グリル

DESSERT デザート
Ⓢ Dessert of the Season
季節のデザート

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.