

PRIX FIXE LUNCH プリフィクスランチ

¥8,000

APPETIZER Appetizer Bar
前菜 お好み前菜バー

PASTA Pomodoro: Ripened Vesuvio Tomatoes
パスタ 完熟ヴェスビオトマトのポモドーロ

Please choose one
1つお選びください

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 [extra charge ¥500]

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 Spaghettoni
桜えびとルッコラのスパゲッティニーニ

Pasta of the Day
本日のおすすめパスタ

MAIN DISH Charcoal and Wood-fire Grilled Brand Chicken
メイン 銘柄鶏の縄文グリル

Please choose one
1つお選びください

B Charcoal and Wood-fire Grilled Brand Pork
銘柄豚の縄文グリル

Charcoal and Wood-fire Grilled Filet of Beef
牛フィレ肉の縄文グリル [extra charge ¥1,000]

B Charcoal and Wood-fire Grilled Filet of Domestic Beef
国産牛フィレ肉の縄文グリル [extra charge ¥4,000]

Red Seabream from Ehime Prefecture
愛媛県産真鯛
Your choice of preparation: Grilled, Pan-fried, or Acqua Pazza
グリル、ポワレ、アクアパッツァ(調理法をお選びください)

DESSERT Tiramisu, Panna Cotta, and Ice Cream
デザート 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

Please choose one
1つお選びください

B Smoky Baked Apple
薫香を纏った焼きリンゴ アップルパイのイメージで

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 ¥500]

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

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

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 LUNCH プレミアムランチ

¥15,000

APPETIZER Appetizer of the Season
前菜 季節の前菜

PASTA **S** Sakura Shrimp and Rocket Spaghettoni
パスタ 桜えびとルッコラのスパゲッティニーニ

FISH Pan-fried Red Seabream from Ehime Prefecture, with Choron Sauce with Vin Jaune
魚料理 愛媛県産真鯛のポワレ ヴァンジョーヌ香るソースショロン

MEAT **B** Charcoal and Wood-fire Grilled Filet of Domestic Beef
肉料理 国産牛フィレ肉の縄文グリル

DESSERT Strawberry Coupe
デザート イチゴのクーブ仕立て

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

PASTA LUNCH パスタランチ

¥5,900

APPETIZER Appetizer Bar
前菜 お好み前菜バー

PASTA Pomodoro: Ripened Vesuvio Tomatoes
パスタ 完熟ヴェスビオトマトのポモドーロ

Please choose one
1つお選びください

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 [extra charge ¥500]

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 Spaghettoni
桜えびとルッコラのスパゲッティニーニ

Pasta of the Day
本日のおすすめパスタ

DESSERT Rum Raisin Affogato
デザート ラムレーズンアイスのアッフォガート

Please choose one
1つお選びください

Pierre Hermé Paris & Patisserie SATSUKI Dessert Collection: Three Items
ピエール・エルメ・パリとパティスリー SATSUKIコレクション
スイーツ三点盛り [extra charge ¥300]

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

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.