

## 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 Ripened Pomodoro  
パスタ 完熟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

**S** 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 [extra charge ¥500]

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、ボワレ、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anna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 ヴァニラアイスとともに

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]

**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 Creamy Sea Urchin Spaghettini  
パスタ ウニのクリームソース スパゲッティーニ

FISH Red Seabream Fritter with Vinaigrette  
魚料理 真鯛のフリット ソースヴィネグレット

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 **S** Exotic Fruit with Mango Gelato  
デザート 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  
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 Ripened Pomodoro  
パスタ 完熟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

**S** 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 [extra charge ¥500]

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オガート

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 ¥700]

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.