PRIX FIXE LUNCH プリフィクスランチ ¥8,000

APPETIZER 前菜
Appetizer Bar
お好み前菜バー

PASTA パスタ
Please choose one 1つお選びください
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

Pasta of the Day
本日のおすすめパスタ

MAIN DISH メイン
Please choose one 1つお選びください
Charcoal and Wood-fire Grilled Brand Chicken
銘柄鶏の縄文グリル

Ⓑ 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］

Ⓑ 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 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

Ⓢ 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］

Ⓑ 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

Ⓑ 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 LUNCH プレミアムランチ ¥15,000

APPETIZER 前菜
Appetizer of the Season
季節の前菜

PASTA パスタ
Ⓢ 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

FISH 魚料理
Fish of the Day from Sukumo Bay, Kochi Prefecture
高知県宿毛湾直送鮮魚 本日の魚料理

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

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
コーヒー又は紅茶

PASTA LUNCH パスタランチ ¥6,500

APPETIZER 前菜
Appetizer Bar
お好み前菜バー

PASTA パスタ
Please choose one 1つお選びください
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 ¥1,000］

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

Pasta of the Day
本日のおすすめパスタ

DESSERT デザート
Please choose one 1つお選びください
Rum Raisin Affogato
ラムレーズンアイスのアッフォガート

Ⓢ 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

Ⓑ 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.