

# À la Carte

## Appetizer

Seared Squid with Celery Sauce, Garnished with Caviar アオリイカのミ・キュイとセロリのクーリー キャヴィアの飾り	¥5,800
Smoked Sea Bream Carpaccio with Turnip and Cacao Vinegar 燻製真鯛のカルパッチョ カブのラメルとカカオヴィネガーのアクセント	¥3,200
Blue Lobster Medaillon and White Asparagus with Maltaise Sauce オマールブルーのメダイヨンと白アスパラガスのマルタ風	¥3,800
Pan-seared Duck Foie Gras with Braised Spring Cabbage and Spicy Diable Sauce フォアグラカナーのポワレと春キャベツのミトネ スパイシーなディアブルソース	¥3,600
Goose Foie Gras Terrine with Rum-soaked Dried Fruit and Port Wine Gelée フォアグラ・ド・オワのエギュイエット ドライフルーツのラム酒漬けとポルト酒のジュレ	¥3,800

## Soup and Pasta

TRADITIONNELLE Classic French Onion Soup 伝統のオニオングラタンスープ	¥1,800
PESCATORA Pasta Pescatore with Tomato and Seafood Sauce 完熟トマトと海の幸 “ペスカトーラ”	¥3,200
RAGOÛT Ragoût Pasta with Red Wine-Stewed Beef 銘柄牛、イタリア産ダッテリーニトマト 赤ワインの煮込み “ラグー”	¥3,200
BIJOU DE MARÉE "Jewels of the Sea" Shellfish Pasta with Japonese "Dashi" タイラギ貝、帆立貝、羅白産鮭節の和風パスタ “ビジュ・マレ”	¥3,200
PRINTANIER "Pasta Printanier" Vongole Bianco with Littleneck Clams and Green Laver 浅利と青海苔のボンゴレ・ピアンコ “プランタニエール”	¥3,200
GRICIA "Pasta alla Gricia" (White Amatriciana) with Guanciale and Pecorino Romano グアンチャーレとペコリーノロマーナの “グリーチャ”	¥3,000
FLORILÈGE DE LA MER Creamy Sea Urchin Roe Pasta with Shanghai Hairy Crab 雲丹と上海蟹のクリームパスタ “フロリレージュ”	¥3,600
CAVIARE Tagliolini with Caviar 自家製タリオリーニの “キャヴィアーレ”	¥4,000

## Fish

Seafood Dish of the Day 光り輝く大海原の恵み 本日のお魚料理	¥ A S K
Poached Blue Lobster with Artichoke Barigoule and Watercress 紺碧のオマールブルーのナージュ仕立て アーティーチョークのバリグールとクレソンの香り	¥6,400

## Charcoal-Grilled Selection 備長炭グリルセレクション

Charcoal-Grilled Chicken 銘柄鶏の備長炭グリル	¥4,800
Charcoal-Grilled Pork 銘柄ポークの備長炭グリル	¥4,800
Charcoal-Grilled Fillet of Beef 牛フィレ肉の備長炭グリル 又は タリアータ	150g ¥6,700 200g ¥8,800 250g ¥12,000
Charcoal-grilled Filet of Beef, "Volcano" Style 牛フィレ肉の備長炭グリル “ヴォルケーノ”	150g ¥7,000 200g ¥9,600 250g ¥12,500
Charcoal-grilled Filet of Wagyu Beef 黒毛和牛フィレ肉の備長炭グリル	150g ¥13,000 200g ¥18,000 250g ¥22,500
Angus T-bone or L-bone Steak, New York Style アングス牛Tボーンステーキ “ニューヨークスタイル” (2~3人前)	¥15,000

## Meat

Veal and Cheese Cutlet, BELLA VISTA Style 仔牛とフロマージュのカツレット “ベッラ・ヴィスタ風”	¥5,400
Roast Lamb with Creamy Sauteed Mushrooms 仔羊肉のローストと森茸のソテー 茸のア・ラ・クレームソース	¥6,500
Meat Dish of the Day 本日のお肉料理	¥ A S K

## Dessert

Matcha and Sweet Red Bean Tiramisu 濃厚な抹茶のティラミス お好みのアイスを添えて	¥1,600
Blanc-Manger of Arrowroot Cake くず餅のブラン・マンジェ ライチと共に	¥1,600
White Rum-soaked Melon with Frozen Yogurt メロンボールのホワイトラム酒マリネ ヨーグルトアイスを共に	¥1,800
BELLA VISTA's Grand Strawberry Dessert ベッラ・ヴィスタが贈るグランデセール “真紅の苺”	¥1,800
Coffee or Tea コーヒー 又は 紅茶	¥1,000
Fresh Herbal Tea フレッシュハーブティー	¥1,500

\*Tax and 10% service charge will be added to your bill.  
※料金には、別途税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。  
\*Please inform us if you have any food allergies or special preferences.  
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。  
\*The above menu is subject to change without prior notice.  
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。