

Prix Fixe Dinner

Fish or Meat ¥10,000～ / Fish and Meat ¥13,000～

Appetizer

Seared Squid with Celery Sauce, Garnished with Caviar +JPY1,500

アオリイカのミ・キュイとセロリのクーリー キャヴィア飾り +1,500円

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

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

Pan-seared Duck Foie Gras with Braised Spring Cabbage and Spicy Diabole Sauce +JPY500

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 +500円

Goose Foie Gras Terrine with Rum-soaked Dried Fruit and Port Wine Gelée +JPY800

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 +800円

Soup or Pasta

TRADITIONNELLE

Classic French Onion Soup

伝統のオニオングラタンスープ

PESCATORA

Pasta Pescatore with Tomato and Seafood Sauce

完熟トマトと海の幸 “ペスカトーラ”

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”

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”

PRINTANIER

"Pasta Printanier" Vongole Bianco with Littleneck Clams and Green Laver

浅利と青海苔のボンゴレ・ビアンコ “プランタニエール”

PRINTANIER

"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”

FLORILÈGE DE LA MER

Creamy Sea Urchin Roe Pasta with Shanghai Hairy Crab +JPY800

雲丹と上海蟹のクリームパスタ “フロリレージュ” +800円

CAVIARE

Tagliolini with Caviar +JPY2,000

自家製タリオリーニの “キャヴィアーレ” +2,000円

Main Dish

Fish

Seafood Dish of the Day

光り輝く大海原の恵み 本日のお魚料理

Poached Blue Lobster with Artichoke Barigoule and Watercress +JPY1,000

紺碧のオマールブルーのナージュ仕立て アーティチョクのバリグールとクレソンの香り +1,000 円

Meat

Veal and Cheese Cutlet, BELLA VISTA Style

仔牛とフロマージュのカツレツ “ベッラ・ヴィスタ風”

Roast Lamb with Creamy Sauteed Mushrooms

仔羊のローストと森茸のソテー 茸のア・ラ・クレームソース

Meat Dish of the Day

本日のお肉料理

Charcoal-grilled Chicken

銘柄鶏の備長炭グリル

Charcoal-grilled Pork

銘柄ポークの備長炭グリル

Charcoal-grilled Filet of Beef

牛フィレ肉の備長炭グリル

Charcoal-grilled Filet of Beef, "Volcano" Style +JPY500

牛フィレ肉の備長炭グリル “ヴォルケーノ” +500 円

Charcoal-grilled Filet of Wagyu Beef +JPY3,500

黒毛和牛フィレ肉の備長炭グリル +3,500 円

Angus T-bone Steak, New York Style (for 2-3 persons) +JPY2,000

アンガス牛Tボーンステーキ “ニューヨークスタイル” (2~3 名様) +2,000 円 (お一人様)

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

Blanc-Manger of Arrowroot Cake

くず餅のブラン・マンジェ ライチと共に

White Rum-soaked Melon with Frozen Yogurt

メロンボールのホワイトラム酒マリネ ヨーグルトアイスと共に

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”

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

Fresh Herb Tea +JPY500

フレッシュハーブティー +500 円

*TAX AND 10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO YOUR BILL.
*PLEASE INFORM US IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR SPECIAL PREFERENCES.
*THE ABOVE MENU IS SUBJECT TO CHANGE WITHOUT PRIOR NOTICE.

※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。
※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。
※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

Menu Dégustation de Dîner

Amuse bouche

Souffle du printemps

春の息吹・・・一口の愉しみ

Entrée

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 キャヴィア飾り

Entrée chaude

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

Crustacés

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

アーティチョクのバリゲールとクレソンの香り

Viande

Pan-fried Wagyu Beef with Burdock Root and Iberian Ham Bellota Ravioli and Red Wine Sauce

黒毛和牛のポワレ 新牛蒡とイベリコ・ベジヨータ生ハムのラヴィオリ

芳醇な香りの赤ワインソース

Dessert

Grande dessert "BELLA VISTA"

グランデセール "ベッラ・ヴィスタ"

～お好きなデザートをお選びください～

Macarons by Pierre Hermé Paris

マカロン "ピエール エルメ"

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥16,000

*TAX AND 10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO YOUR BILL.
*PLEASE INFORM US IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR SPECIAL PREFERENCES.
*THE ABOVE MENU IS SUBJECT TO CHANGE WITHOUT PRIOR NOTICE.

※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。
※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。
※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