

Blissful Pasta Lunch

¥3,500

Salad Bar

Salad Bar of Seasonal Local Vegetables from Tokyo
四季折々が奏でる東京野菜のサラダバー

Appetizer

Three Assorted Appetizers of the Season
季節彩る前菜の盛り合わせ “3種”

Pan-seared Duck Foie Gras with Braised Spring Cabbage and Spicy Diabla Sauce +JPY800
フォアグラカナリ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 +800円

Pasta

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 “ラギー”

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”

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”

FLORILÈGE DE LA MER
Creamy Sea Urchin Roe Pasta with Shanghai Hairy Crab +JPY2,000
雲丹と上海蟹のクリームパスタ “フロリレージュ” +2,000円

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

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

Brilliant Lunch Menu

¥5,800

Salad Bar

Salad Bar of Seasonal Local Vegetables from Tokyo
四季折々が奏でる東京野菜のサラダバー

Appetizer

Three Assorted Appetizers of the Season
季節彩る前菜の盛り合わせ “3種”

Pan-seared Duck Foie Gras with Braised Spring Cabbage and Spicy Diabla Sauce +JPY800
フォアグラカナリ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 +800円

Pasta

PESCATORA
Pasta Pescatore with Tomato and Seafood Sauce
完熟トマトと海の幸 “ペスカトーラ”

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”

GRICIA
"Pasta alla Gricia" (White Amatriciana) with Guanciale and Pecorino Romano
グランチャーレとペコリーノローマーナの “グリーチャ”

RAGOUT
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 “ビジュール・マレ”

FLORILÈGE DE LA MER
Creamy Sea Urchin Roe Pasta with Shanghai Hairy Crab +JPY1,500
雲丹と上海蟹のクリームパスタ “フロリレージュ” +1,500円

Main Dish

Seafood Dish of the Day
光り輝く大海原の恵み 本日のお魚料理

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”

Charcoal-grilled or Sautéed Filet of Beef +JPY1,500
牛フィレ肉の備長炭グリルまたはステーキ +1,500円

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, "Volcano" Style +JPY2,000
牛フィレ肉の備長炭グリル “ヴォルケーノ” +2,000円

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

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

Grace Lunch

Amuse bouche

Souffle du printemps

春の息吹…一口のお愉しみ

Entrée

Smoked Sea Bream Carpaccio with Turnip and Cacao Vinegar

燻製真鯛のカルパッチョ ヨ カブのラメルとカカオヴィネガーのアクセント

Pasta

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”

Poisson

Seafood Dish of the Day

光り輝く大海原の恵み 本日のお魚料理

Plats

Charcoal-grilled Filet of Beef

牛フィレ肉の備長炭グリル

又は

Meat Dish of the Day

本日お薦めのお肉料理

Desserts

Grande dessert "BELLA VISTA"

“ベッラ・ヴィスタ” が贈るグランデセール

～お好きなデザートをお選び下さい～

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥9,000

New York T-Bone Steak

New York Roast Chicken

Salad Bar of Seasonal Local Vegetables from Tokyo
四季折々が奏でる東京野菜のサラダバー

Three Assorted Appetizers of the Season
季節彩る前菜盛り合わせ 3種

"Pastas"

お好きなパスタをお選びください

Pasta Pescatore with Tomato and Seafood Sauce
完熟トマトとシーフードの "ペスカトーラ"

Ragoût Pasta with Red Wine-Stewed Beef
芳醇な赤ワイン薫る銘柄牛の "ラグー"

"Jewels of the Sea" Shellfish Pasta with Japonese "Dashi"
タイラギ貝、帆立貝、羅臼産鮭節の和風パスタ "ビジュール・マレ"

"Bella Vista" Original Bread

"ベッラ・ヴィスタ" オリジナル自家製ブレッド

Angus T-bone Steak, New York Style

アンガス牛Tボーンステーキ
"ニューヨークスタイル"

Roast Chicken, New York Style

銘柄鶏のローストレモンとエピスの香り
"ニューヨークスタイル"

"Dessert"

お好きなデザートをお選びください

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

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

お1人様 **¥9,000** per person
(2名様より承ります minimum 2 persons)

お1人様 **¥6,000** per person
(2名様又は4名様より承ります minimum 2 persons or 4persons)