

# Blissful Pasta Lunch

## 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 or Risotto

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”

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