

Blissful Pasta Lunch

Salad Bar & Tapas

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

Tapas Selection "San Sebastián"
彩るタパスのバリエーション "サン・セバスチャン"

Appetizer

Pan-seared Duck Foie Gras with Braised Spring Cabbage and Spicy Diabla Sauce +JPY2,000
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 +2,000 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
浅利の青海苔のボンゴレ・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