

Lunch Menu

Assorted Celebratory Appetizers

祝い前菜 6 種盛り合わせ

Spaghettini with Sakura Shrimp and Arugula

桜えびとルッコラのスパゲッティーニ

Sea Bream Soufflé from Ehime, Champagne Sauce

愛媛県産真鯛のスフレ仕立て ソースシャンパーニュ

Charcoal and Wood-fire Grilled Filet of Domestic Beef

国産牛フィレ肉の縄文グリル

Amaou Strawberry and Mascarpone Ensemble

あまおうとマスカルポーネのアンサンブル

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥15,000

BELLA VISTA.

Dinner Menu

Hairy Crab and Vinegar Jelly with Osetra Caviar

毛ガニと千夜酢のジュレ オシエトラキャビアと共に

Foie Gras Poêlé with Black Truffle-Infused Périgueux Sauce

フォアグラのポワレ 黒トリュフ香るソースペリグー

Spaghettini with Sakura Shrimp and Arugula, Bottarga Accent

桜えびとルッコラのスパゲッティーニ

カラスミのアクセント

Scale-Crusted Tilfish with Spring Vegetables, Pot-au-Feu Style

甘鯛の鱗焼きと春野菜 ポトフのイメージで

Charcoal and Wood-fire Grilled Filet of Domestic Beef

国産牛フィレ肉の縄文グリル

Amaou Strawberry Coupe with Hachijojima Jersey Milk Gelato

あまおうのクーブ仕立て

八丈島ジャージーミルクジェラートを添えて

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥25,000

※税金・個室料含み 別途サービス料を加算させていただきます。