

# 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.

※税金・個室料込み 別途サービス料を加算させていただきます。

# Dinner Menu

## *Hairy Crab and Vinegar Jelly with Osetra Caviar*

毛ガニと千夜酢のジュレ オシェ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

## *Scallop-Crusted Tiffish 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*

あまおうのクープ仕立て

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