

Lunch Full-course

～ランチ フルコース～

Tasmanian Salmon and Cauliflower Bavarois, with Salmon Roe
タスマニアサーモンとカリフラワーのバヴァロア
イクラ添え

Creamy Mixed Mushroom Spaghettini with Cep Mushrooms
セップ茸と森の茸のクリームスパゲッティニ

Homard and Seabream en Croute,
with Sauce Américaine
オマール海老と真鯛のパイ包み
アメリカンソース

Pan-fried Domestic Filet of Beef and Potato Gratin,
with Oriental Sauce
国産牛フィレ肉のポワレとポテトグラタン
オリエンタルソース

Assorted Desserts
ベッラヴィスタ スイーツプレート

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

¥17,500

* PRICES INCLUDE TAX, AND ARE SUBJECT TO A SERVICE CHARGE.
* PLEASE INFORM US IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR SPECIAL PREFERENCES.
* THE ABOVE MENU IS SUBJECT TO CHANGE WITHOUT PRIOR NOTICE.

※料金は、税金・サービス料、含まれております。
※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

Main Choice-course

～メインチョイスコース～

Tasmanian Salmon and Cauliflower Bavarois, with Salmon Roe
タスマニアサーモンとカリフラワーのバヴァロア
イクラ添え

Spaghettini Pescatore
海の幸とトマトのペスカトーレ

Pan-fried Seabream with Fragrant White Wine Sauce
真鯛のポワレと芳醇な白ワインソース

又は

Braised Domestic Beef in Red Wine and Grilled Free-range Tokachi Pork
国産牛赤ワインブレゼと十勝放牧豚のグリル

Panna Cotta with Sherbet of the Season
パンナコッタと季節のフルーツシャーベット

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

¥12,500

Pasta Lunch-course

～パスタランチコース～

Amuse-bouche
アミューズ

Country Pate with Colorful Vegetables à la Grecque
パテカンパーニュと色彩豊かなグレッキュー

Please choose one from the following
下記より一つお選びください

Spaghettini Pomodoro
完熟トマトのポモドーロスパゲッティニー

Creamy Mixed Mushroom Spaghettini
森の茸のクリームスパゲッティニー

Pasta Aglio, Olio e Peperoncino with Grilled Chicken and Colorful Vegetables
チキングリエと彩り野菜のペペロンチーノ

Tiramisu
ティラミス

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

¥7,500