

Menu

Slow-cooked Tasmanian Salmon Confit with Boiled and Seasoned Vegetables and Dashii Gelee
タスマニアサーモンの低温コンフィと煮浸し野菜
旨味出汁ジュレ

Spaghettini Pescatore
海の幸とトマトのスパゲッティーニ
ペスカトーレ

Fish of the Day
本日おすすめのお魚料理

Pan-fried Filet of Domestic Beef and Brand Chicken, Rosemary Flavor
国産牛フィレ肉と銘柄鶏のポワレ
ローズマリー風味

Ice Cream Mont-blanc with Japanese Chestnuts and Jersey Milk from Hachijo Island
和栗と八丈島ジャージーミルクジェラートのアイスモンブラン

Confectionery, Coffee or Tea
小菓子とコーヒー 又は 紅茶

¥17,500

Menu

Amuse-bouche
アミューズ

*Herb-marinated Sea Bream with Savory Bavarian Cream
with Ossetra Caviar*
真鯛のハーブマリネと旬菜のバヴァロア
オシエトラキャヴィア添え

Creamy Sea Urchin Spaghettini
海胆のクリームスパゲッティーニ

Fish of the Day
本日おすすめのお魚料理

Pan-fried Filet of Domestic Beef with Red Wine Sauce
国産牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース

Coupe Dessert with Fragrant Muskmelon from Shizuoka
芳醇な味と香り静岡産マスクメロンのクーブ仕立て

Confectionery, Coffee or Tea
小菓子とコーヒー 又は 紅茶

¥23,000

BELLA VISTA.