

## 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.