

# PASTA SET ¥2,100

Ingresso

本日のアミューズ

～お好きな前菜、お好きなパスタを1つずつお選び下さい～

Marinated Seafoods in Lemon Flavor

A : 海の幸のマリネ レモン風味

or

Steamed Pork and vegetables in Bagna Cauda Sauce

B : 鹿児島黒豚と温野菜のバーニャカウダソース

Gold Cappellini with Tomato and Mozzarella Cheese

A : トマトとモッツアレチーズの冷たいカッペリーニ

or

Spaghetti with Pike Conger and Green Pepper A.O.P. style

B : ハモと青とうがらしのアーリオ・リオペロンチーノ

or

Penne Carbonara with Parma Prosciutto

C : パルマ24ヶ月熟成生ハムのペネカルボナーラ

Dessert

ティラミス

Coffee 【+¥525】

ベラビスタオリジナルコーヒー 【+¥525】

# BRUNCH COURSE ¥3,675

～シェフおすすめのランチコースです～

-INGRESSO-

本日のアミューズ

-ANTIPASTO-

Marinated Seafoods in Lemon Flavor

海の幸のマリネ レモン風味

-PRIMO-

Spaghetti with Pike Conger and Green Pepper A.O.P. style

ハモと青とうがらしのアーリオ・リオペロンチーノ

-SECONDO-

Beef Steak and Mushroom Salad

牛ステーキとキノコのサラダ仕立て

-DOLCE-

Mascarpone Cheese Cassata

マスカルポーネチーズのカッサータ

&

Coffee

ベラビスタオリジナルコーヒー

ALL PRICES ARE TAX INCLUSIVE AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE  
上記料金は税込価格となっております(別途サービス料10%頂戴いたします)

SOME MENU COULD CHANGE DEPENDING ON MARKET OCCATION  
当日の入荷食材によるメニューの変更もございます。

## LUNCH SOFT DRINK

¥735 ⇨ **ALL ¥525**

ORGANIC FRUITS BLEND  
オーガニックフルーツブレンド

FRESH GINGER AND TONIC  
しょうがパワージュース

MANGO  
マンゴー

PINEAPPLE  
パイナップル

GUAVA  
グアバ

LYCHEE  
ライチ

SCILIAN BLOOD ORANGE  
シチリアブラッドオレンジ

CRANBERRY  
クランベリー

YAMAGATA TOMATO  
山形とまと

COCA COLA  
コカコーラ

COCA COLA ZERO CAL  
コカコーラ ゼロカロリー

DRY GINGER ALE  
ドライジンジャーエール(辛口)

ASSAM TEA  
マカイバリアッサムティー

ICE TEA  
アイスティー

OOLONG TEA  
ウーロン茶

COFFEE  
コーヒー

ICE COFFEE  
アイスコーヒー

Kirin beer ALCOHOL-FREE  
キリンフリー 《ノーアルコール》

NO ALCOHOL WINE JUICE with SODA  
ノーアルコールワイン用ぶどう果汁 with SODA