



※写真はイメージです。
Product Image for illustration purpose only.

APPETIZER

オマール海老と南瓜のフラン
Lobster and pumpkin flan

サーモンと柿のマリネ
Marinated salmon and persimmon

鴨と巨峰のポートワインソース
Duck and kyoho grapes port wine sauce

ローストポーク バルサミコソース
Roast pork Blsamic sauce

茸とチョリソーのキッシュ
Mushroom and chorizo quiche

鶏むね肉のロールサンド
豆のトンナートソース
Chicken breast roll sandwich mix beanse tuna sauce

SCONES & FOCACCIA

スコーン(塩キャラメル、プレーン)
Scone (Salted caramel, plain)

舞茸とベーコンのフォカッチャ
Maitake mushroom & bacon focaccia

クロテッドクリームと自家製ジャム
Clotted cream& homemade jam

PETIT FOUR

シャインマスカットのタルト
Shine muscat tart

紫芋のシュー
Purple sweet potato choux

リンゴのムース
Apple mousse

ポワールケーキ
Pear cake

モンブランケーキ
Mont blanc cake

ピスタチオケーキ
Pistachio cake

無花果のガナッシュ
Fig ganache

キャラメルアーモンドガナッシュ
Caramel almond ganache

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。
Menu items may change according to ingredient availability.
※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。
Please inform our staff if you have any food allergies.

~ Coffee & Tea Selection ~

< Bellovisto Afternoon Tea 限定 Original Cocktail >
 下記よりどちらか1杯お選び下さいませ。



Latte Gradiante
 ラテ グラディエンテ

淹れたてのコーヒーにチョコレートシロップ、自家製のオレンジシロップを合わせプースカフェスタイルに仕上げました。



Royal Milk Tea
 ロイヤル ミルクティー

厳選したアッサムの茶葉をふんだんに使用し、フォームミルクと蜂蜜を添えて贅沢に仕上げました。

下記メニューよりお好きなだけお召し上がり頂けます。

< Coffee >

Coffee
 コーヒー

Espresso
 エスプレッソ

Café Latte
 カフェ ラテ

Cappuccino
 カプチーノ

< Japanese Tea >

深蒸し煎茶
 Green Tea

抹茶黒豆玄米茶
 Maccha Genmaicha

信楽 熟成ほうじ茶
 Roasted Green Tea

五ヶ瀬 和烏龍茶
 "Gokase" japanese Oolong Tea

< Chinese Tea >

Keemun
 キームン

Pu'ercha
 プーアル

< Herb Tea >

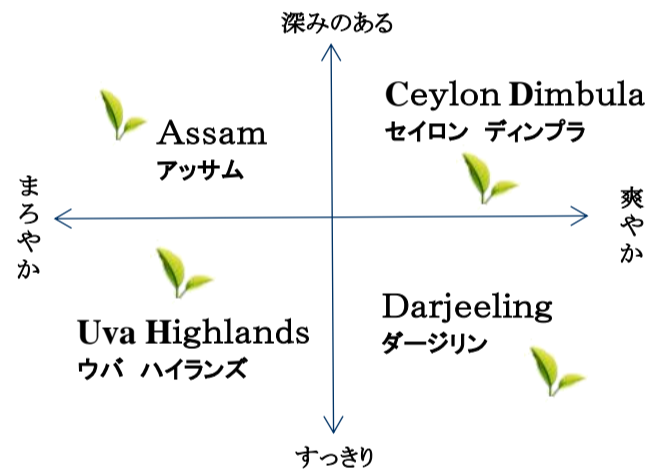
Elderflower
 & Chamomile
 エルダーフラワー カモミール

Rose Hip Tea
 ローズ ヒップ

< Decaffeinated Tea >

Decaffeinated Special
 カフェインレス ティー

< Tea >



< Flavored Tea >

Earl Grey
 アールグレイ

Alphonso Mango
 アルフォンソ マンゴー

Caramelle
 キャラメル

Apricot Berry Rooibos
 アプリコット ベリー ルイボス

Jasmine Peach Tea
 白桃ジャスミン

< Season Tea >

Muscat Oolong Tea
 マスカット烏龍茶

Chestnut Green Tea
 栗 緑茶

※写真はイメージです。

Product Image for illustration purpose only.