

Vista 18

Dinner Menu

Small Bites (おつまみに)

French Beans & Olive Tapenade

フレンチビーン (豆) とオリーブのペースト

3

•

House Cut Frites cheese curds, tomato

自家製フライドポテト チーズとトマト

5

•

Edamame Beans mint, lime, sea salt

枝豆のミントとライム風味

5

•

Spinach & Crab Dip naan chips

ほうれん草とカニのディップ ナーンチップ添え

6

•

Chicken Calzone brie, semi-dried tomatoes

チキン、ブリーチーズ、ドライトマトのカルゾーネ

6

•

Scallop Burger pancetta, fresh tomato

ホタテ貝柱のバーガー

5

•

Arugula Pesto Pizza feta cheese

アルグラ (ルッコラ) とペストのピザ

5

•

Duck Pizza sour cream, pickled onion, parmesan

鴨肉のピザ サワークリームと玉ねぎのピクルス

7

Starters (スープやサラダなど)

Roasted Tomato Soup rosemary foam, crackers 8
トマトのスープ

Spinach Salad Robert's buttermilk dressing 12
ほうれん草のサラダ 特製バターミルクドレッシング

Local Organic Green Salad citrus ginger vinaigrette 8
地元産有機野菜のサラダ シトラス生姜ドレッシング

Vista Chips citrus yogurt dip 6
特製ポテトチップス シトラスヨーグルトのディップ添え

Fresh Oyster on the Half Shell cucumber caviar, chipotle tabasco
生牡蠣 タバスコソース \$2.50 (1個) 又は \$26 (12個)

Bread & Parmesan Salad fresh pea shoots, tomato fillets 9
豆苗、スライストマトとパンのサラダ

Island Mussels white wine & garlic butter sauce 14
バンクーバー島産のムール貝 白ワインとガーリックバターソース

House Smoked Oysters cucumber salad, feta, tomato drizzle 10
自家製牡蠣の燻製

Duck Prosciutto & Grilled Asparagus
olive tapenade, shaved parmesan 12
鴨のプロシュートハム、アスパラガスのグリル、オリーブペースト添え

Chilled Tequila & Yuzu Prawns baby lettuce shoots, lime 11
テキーラと柚子風味の冷やし海老

Moroccan Spiced Lamb Flatbread
shaved carrot salad, sultana dressing, naan bread 9
モロッコスパイスの子羊 ナーン包み

Maple Smoked BBQ Beef Rib broccoli & cheddar mini baked potato 10
メープル風味の牛肉燻製 ブロッコリーとミニポテトのチーズがけ添え

Seared Albacore Tuna french beans, olive tapenade 14
備長マグロあぶり焼き オリーブペースト添え

Dungeness Crab Lettuce Wrap lemon aioli, chives 16
地元産カニのレタス包み

Mains

Cowichan Valley Chicken Breast

minted tomato & summer squash salad, fresh spinach, lemon yogurt 26
地鶏胸肉 トマトと西洋かぼちゃのサラダ添え

Grilled Wild Salmon

edamame bean succotash, house made zucchini bread 27
天然鮭のグリル 枝豆のハーブ和え、添え

Slow Roasted 10oz Sirloin Steak

match stick potatoes, asparagus & cambozola gratin 28
サーロインステーキ (約 280 g) アスパラのチーズかけ添え

Sooke Mountain Trout

clam & angel hair pasta, fresh chiles, flat leaf parsley 23
地元産ニジマス あさりのパスタ添え

Rosemary Ham Wrapped Halibut

creamed corn, baby new potatoes, arugula pesto 28
オヒョウのハム包み ポテト添え

Seared Beef Tenderloin

spinach & crab ravioli, pan sauce 30
牛肉のグリル ほうれん草とカニのラビオリパスタ添え

Orecchiette Pasta

extra virgin olive oil, peas, mint, feta, fresh chiles 16
オレキエッテパスタ グリーンピース、フェタチーズ チリ風味

Asparagus & Parmesan Tart

shaved asparagus salad, lemon dressing 17
アスパラガスのタルト サラダ添え

House Smoked Tofu

warm potato & edamame bean salad, citrus BBQ sauce 20
自家製燻製の豆腐 ポテトと枝豆の温サラダ バーベキューソース

Lemon Gnocchi

asparagus, organic hazelnuts, fried free run egg 19
レモン風味のニョッキパスタ アスパラ、ヘーゼルナッツ、卵入り

Menu Enhancements (メインに追加できるもの)
\$5 Each

Sautéed Summer Squash with Tomato & Mint

西洋夏かぼちゃのソテーとトマトのミント風味

•

Cambozola & Asparagus Gratin

カンボゾラチーズとアスパラのグラタン

•

House Made Zucchini Bread

自家製ズッキーニブレッド

•

Smoked Sea Salt Roasted Potatoes with Flat Leaf Parsley

ローストポテトの海塩風味

Dessert (デザート)

Frozen Maple Soufflé caramelized banana 8

凍ったメープルスフレ バナナの飴煮添え

Flourless Chocolate Torte cherry compote, vanilla & kirsch ice cream 8

チョコレートトルテ (小麦粉は使用しておりません)

PB & J Cheesecake chocolate sabayon 8

ピーナッツバターのチーズケーキ チョコレートサバヨンソース

Christian's Lemon Tart raspberry sherbet 8

レモンタルトとラズベリーチョコレート

Fresh Berry Napoleon organic vanilla bean pastry cream 8

ライスクリスプのナポレオンパイ風

Cookies & Cream white chocolate mousse, BC stone fruit, crumbled cookies 8

クッキークランブル、ホワイトチョコレートムース、地元産季節のフルーツ