

Vista 18

Dinner Menu

Small Bites (おつまみ)

White Bean & Roasted Garlic Dip fresh baguette
白インゲン豆とガーリックのディップ&バゲット

3

•

Marinated Olives fresh baguette
オリーブのマリネ&バゲット

3

•

Prawn Satay curried cocktail sauce
エビのグリル カレーソース

4

•

Calzone goat cheese, sausage, tomato
ゴートチーズ、ソーセージ、トマトのカルゾーネ

5

•

Oyster Fritter tamarind chutney
カキのフリッター チャツネ添え

4

•

Margarita Pizza fresh mozzarella, tomato, basil
モッツァレラ、トマト、バジルのピザ

5

•

Fresh Mozzarella Pizza house cured trout, pickled peppers
ニジマスの燻製 (自家製) とパプリカのマリネのピザ

6

Starters (前菜)

Prawn Chowder sweet corn emulsion 9
エビとコーンのチャウダー

Warm Spinach Salad oyster mushrooms, fresh croutons, bacon vinaigrette 10
ホウレン草とオイスターマッシュルームとベーコンのサラダ

Crispy Rice Paper Roll wild mushrooms, shallots, smoked tomato aioli 8
マッシュルーム、エシャロットの春巻き風 トマト・ガーリックソース

Vista Chips roasted eggplant and sesame dip 6
特製フライドポテト ナスとゴマのディップソース

Fresh Pacific Oysters citrus champagne mignonette 2.50 each or 26 per dozen
生牡蠣 シトラスシャンパン風味 \$2.50 (1個) 又は \$26 (12個)

Warm Lentil Salad herb crusted beef tenderloin, micro greens 12
レンティル豆とハーブ風味のビーフのサラダ

Pacific Mussels smoked tomato cream sauce, fresh parsley 12
ムール貝のトマトクリームソース

Baked Island Oysters parmesan cream sauce, garlic bread crumbs 10
バンクーバー島産牡蠣のパン粉焼き クリームソース

Beer Braised Pork Belly purple potato pirogi, creamed sour cabbage 10
ポークのビール煮 ピロギとサワークラフト添え

Farmhouse Cheddar & Caramelized Onion Tart
pear and apple salad 10
チーズとアメ色玉ねぎのタルト 洋ナシとリンゴのサラダ添え

Seared Pacific Scallops leek and shiitake turnover, pumpkin butter 13
ホタテ、西洋ネギ、シイタケのグリル パンプキンバター風味

Roasted Beetroot Salad goat cheese, watercress, toasted walnut butter 9
ローストビーツ、ゴートチーズ、クレソンのサラダ

Rabbit Confit Salad baby frisée, organic hazelnuts, mulled wine vinaigrette 12
ウサギのコンフィとフリッセのサラダ ヘーゼルナッツとワインドレッシング

Mains (メイン)

Oven Roasted Pacific Sablefish

roasted potato and beet salad, orange and pumpkin seed mousse 27
銀ダラのオーブン焼き ローストポテトとビーツのサラダ

Seared Arctic Char

parmesan risotto croquettes, fennel confit, smoked tomato sauce 25
北極イワナのグリル ライスコロッケ

Poached Beef Tenderloin

yorkshire pudding, parsnip mash, braised winter greens 29
ビーフテンドーロイン ヨークシャー・プディング添え

Grilled Veal Chop

pumpkin and potato pavé, braised winter greens, truffled root vegetable slaw 32
仔牛のグリル カボチャとポテト添え

Lamb Meat Balls

whole wheat spaghetti, roasted eggplant, fresh spinach 18
子羊肉のミートボール スパゲッティ

Baked Parmesan Polenta

sautéed wild mushrooms, sundried tomato pesto 16
チーズポレンタ マッシュルームとトマトペストソース

Baked Leek & Squash Agnolotti

shallots, oven dried tomatoes, parmesan cream 17
西洋ネギとスクウォッシュのアグノロッティ (ラビオリ)

Chicken & Prawns

rathrevor cheese, house cured lardon cassoulet, fresh watercress 28
チキンとエビ チーズと自家製のラルドン (豚の塩漬け)

Grilled Beef Striploin

roasted potato wedges, fresh arugula, rosemary and tomato jam 27
牛肉のグリル ポテト添え

Braised Rabbit

root vegetable potage, rabbit loin terrine 30
ウサギの煮込み 根菜ポタージュ

Oven Roasted Duck Leg

garam masala, root vegetable and lentil dahl, coriander crème fraîche 22
鴨のオーブン焼きのスパイス風味

Menu Enhancements (メインに追加できる野菜類)

\$5 Each (各 5\$)

Roasted Winter Squash with Sage Butter

スクウォッシュのセージバター・ロースト

•

Organic Vegetables with Olive Oil and Sea Salt

オーガニック野菜 オリーブ油と塩

•

Creamed Winter Greens with Shallots and Garlic

冬野菜のクリーム煮 ガーリック風味

•

Roasted Yukon Gold Potatoes with Chive Butter

ローストポテトとチャイブバター

Dessert (デザート)

Cranberry & Chevre Cheesecake candied orange zest, mint salad 7

クランベリーと山羊のチーズケーキ

Jade Rice Pudding sweet wonton crisp, organic hazelnuts 7

ライスプディング

Spiced Carrot Torte grand marnier caramel 7

ニンジンのトルテ

Apple Tarte Tatin ginger ice cream 7

リンゴのタルトタタン

House Made Ice Creams, Sorbets and Sherbets 6

自家製アイスクリーム、シャーベット

Amuses Aux Chocolates your server will describe today's selection 8

本日のチョコレート