

A LA CALTE



APPETIZER ~前菜~

~冷菜~

VILAZZA 風バーニャカウダ ¥2,200
Vegetable bagna cauda (for 2 people)

ブッラータと甘いトマトのカプレーゼ ¥1,580
Burrata cheese and sweet tomato caprese

越後もち豚のリエットと春野菜のケーキサレ ¥1,580
Pork paste and spring vegetable cake

和牛もも肉のブレザオーラ あまおうのコンフィチュールとパルミジャーノ ¥1,980
Cured Wagyu thigh with thick Amaou strawberry sauce and Parmigiano cheese

旬のお魚のカルパッチョ フレッシュトマトとケッパーのソース ¥1,800
Seasonal fish carpaccio and fresh tomato and caper sauce

イタリア産生ハム盛り合わせ”アフエッタートミスト” ¥1,980
Assorted Italian ham

本日の冷製ポタージュ ¥1,080
Today's chilled soup

~温菜~

ラルドを纏ったホタテ貝のグリル タップナードソース ¥1,680
Italian cured pork back fat covered scallop grill with chopped olive and oil sauce

大アサリの白ワイン蒸し バジルの香り ¥1,580
White wine steamed large clams with basil flavor

厚切り牛タンパン粉焼き 粒マスタード仕立て ¥1,800
Bread crumbed thick cut ox tongue with whole-grain mustard

スカンピの石窯焼き 国産レモンと香草サラダ (2尾) ¥1,880
Stone-oven roast shrimp scampi with domestic lemon and herb salad

ホワイトアスパラガスのグリルとトリュフ風味の目玉焼き ¥2,480
White asparagus and truffle flavored fried egg

前菜の盛り合わせ”アンティパストミスト” ¥2,980
Assorted appetizer

消費税8%込みの表示価格に別途サービス料10%頂戴致します
Tax included in. An additional 10% service charge will added.

GRILL ~石窯グリル料理~

当店自慢の石窯

シェフが厳選した新鮮な素材を、
自慢の石窯でシンプルかつダイナミックに調理いたします。



US産厚切り牛リブブロスグリル (500g) ¥6,480
Grilled US spencer roll

黒毛和牛A4サーロインのグリル (100g) ¥4,500
Sirloin steak (Fat-marbled Japanese beef)

イベリコ豚骨付きコース (250g) ¥2,480
Grilled Iberian pork chop

オーストラリア産ラムチョップ 白ワインビネガーソース (220g) ¥2,480
Grilled Australian lamb chop

本日のお魚と旬のお野菜 “カルトッチョ” VILAZZA スタイル ¥2,480
Parchment baked today's fish and seasonal vegetables

魚介のグリルミスト マルケ風 ¥2,980
Assorted seafood grill

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ¥2,680
Beef cheek simmered in red wine

CONTORNO ~付け合わせ~

ローストポテト ¥680 焼き野菜盛り合わせ ¥1,080
Roasted potato Grilled vegetable assortment

お野菜のピクルス ¥580 グリーンサラダ ¥780
Pickles Green salad

お野菜のカボナータ ¥880 マッシュポテト ¥880
Tomato braised sweet and sour vegetables Mashed potato

消費税8%込みの表示価格に別途サービス料10%頂戴致します
Tax included in. An additional 10% service charge will added.

PASTA ～パスタ～



自家製タリオリーニ スワイガニのトマトクリームソース Housemade pasta tagliolini with snow crab and tomato cream sauce	¥2,200
漁師風ベスカトーレ 自家製シアラティエリ Housemade pasta scialatelli with seafood tomato sauce	¥2,340
パッパルデッレ ウニとアスパラガスのカチョエベベ Cheese and Pepper Flavored Pappardelle with Urchin and Asparagus	¥2,460
全粒粉のピチ 米澤ポークのパンチェッタのアマトリチャーナ Whole Grain Pici Pasta with Yonezawa Pork Pancetta and light tomato sauce	¥2,180
鴨のラグーを詰めたアニョロッティ ダル プリン スモークバターとセージのサルサ Stewed Duck Stuffed Ravioli with Smoked Butter and Sage Sauce	¥2,560

PIZZA ～石窯焼きピッツァ～



マルゲリータ Margherita pizza	Small¥1,130 / Large¥1,650
クワトロフォルマッジオ Four kinds of cheese pizza	Small¥1,340 / Large¥1,850
イタリア産生ハムとルーコラ Prosciutto and rocket pizza	Small¥1,340 / Large¥1,850