



Northern Italy Fair

春の食材フェア～北イタリア郷土料理～



この季節ならではの春の旬食材を
ヴィラッツァ風イタリア料理に仕立てました。

是非、ご賞味下さい。

【トラットリア デイナー限定】

(営業時間 17:00~22:00)

北イタリアコース

¥7,800 (税込サ別)

- ・食前の小さな一皿・お野菜のバーニャカウダ
- ・ホワイトアスパラガスのソットオーリオトリュフ風味のヴィネグレット
- ・フォアグラのブリュレ 季節の果実のマルメラータ
- ・イカスのタリオリーニ ホタルイカと菜の花のラグー
- ・ポレンタとトレジコのラビオリ ホロホロ鳥のコンフィとチーズのクロカンテ
- ・牛リブロースのビステッカ 又は
ヴェネト風魚介の煮込み "カッシーバ"
- ・パティシエ特製ドルチェ、又はチーズ盛り合わせ・カフェ・小菓子

※仕入れ状況により、料理内容を予告なく変更する場合がございます。予めご了承下さいませ。

【カフェ&バール デイナー限定】

(営業時間 17:00~23:00)

北イタリア大皿プラン

¥5,500 (税込)

- ・イタリアハムの盛り合わせ・お野菜のバーニャカウダ
- ・北イタリアおすすめ前菜盛り合わせ・ピッツァ フォルマッジオ
- ・イカスのスパゲッティーニ ホタルイカと菜の花のラグー
- ・生ハムとピゼリーニのリゾット
- ・牛肉のタリアータ バルサミコソース
- ・パティシエ特製ドルチェ盛り合わせ・カフェ

Spring Wine

春のロゼワイン

～春の訪れを感じるワインをお食事とリアージュ～

- ・ピノグリージョロゼ スプマンテブリュット / ラ ジャッラ
(ロゼスパークリングワイン) ¥900

Pinot Grigio Rose VSQ Spumante Brut



◆ご予約・問い合わせ Tel 03-5352-6318

ホテルサンルートプラザ新宿1F レストラン『ヴィラッツァ』

〒151-0053 東京都渋谷区代々木2-3-1



公式ホームページ
villazza.jp

