



Truffles Fair

黒トリュフフェア

世界三大珍味の1つ

“黒いダイヤモンド”とも呼ばれる

黒トリュフの魅惑的な香りを

ご賞味ください。

【トラットリア デイナー限定】

(営業時間 17:00~22:00)

黒トリュフコース

¥7,800 (税込)

※別途サービス料10%頂戴致します

- ・食前の小さな一皿・お野菜のバーニャカウダ
- ・牛タンのコンフィ 赤エビと菜の花のタルタル添え
- ・フォアグラのブリュレ 季節の果実のマルメラータ
- ・鴨とタレージオを包んだクレスペル 鴨のコンソメ仕立て
- ・ポルチーニとトリュフのタリオリーニ
- （牛フィレ肉のグリル トリュフソース 又は
真鯛のグリル 地蛤とトリュフのソース
- ・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&バル デイナー限定】

(営業時間 17:00~23:00)

黒トリュフ大皿コース

¥5,500 (税サ込)

- ・イタリアンハム盛合わせ
- ・モッツアレラとフルーツトマトのカプレーゼ
- ・鮮魚のカルパッチョ
- ・お野菜バーニャカウダ
- ・黒トリュフの自家製生パスタ
- ・黒トリュフのチーズリゾット
- ・牛肉のタリオータ、トリュフソース
- ・本日デザート盛合わせ・カフェ



Old Vintage Wine Fair

- ・バルバレスコリゼルヴァ 1997/ ロベルト サロット

Barbaresco Riserva/Roberto Sarotto

黒トリュフとのマリージュは格別です!!

Glass ¥1,800(税込)



【ご予約・お問い合わせ】

TEL 03-5352-6318

(電話受付時間 10:00~22:00)

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

オンライン予約はこちらから→

