

THE DINING CAFE & BAR

by VILLAZZA

Dinner menu

ANTIPASTO

| | |
|---|--------|
| 旬のお野菜バーニャカウダ 特製アンチョビバタークリームソース <i>Seasonal vegetable bagna cauda with special anchovy butter cream sauce</i> | ¥1,980 |
| 水牛モッツアレラとトマト カプリ風サラダ <i>Buffalo Mozzarella and Tomato Capri Style Salad</i> | ¥1,750 |
| スモークサーモンとリコッタチーズのサラダ仕立て <i>Smoked Salmon and Ricotta Cheese Salad tailoring</i> | ¥2,300 |
| 和牛スジ肉の赤ワイントマト煮込み マッシュポテト添え <i>Stewed "Wagyu" beef tendon and tomato with mashed potatoes</i> | ¥1,750 |
| 羊肩肉の香草パン粉焼き 白いんげん豆トマト煮添え <i>Grilled lamb shouder with herb bread crumbs, white beans and tomatoes</i> | ¥1,980 |
| イタリアンハム4種とグリッシーニの盛り合わせ <i>Assorted ham with grissini</i> | ¥1,980 |
| チーズ3種盛り合わせ (ゴルゴンゾーラ、タレグジョ、パルミジャーノ) <i>Assorted cheese (Gorgonzola, Taleggio and Parmigiano)</i> | ¥1,980 |
| イタリア産ハムとケールのシーザーサラダ <i>Caesar Salad with Italian ham and kale</i> | ¥1,850 |

PIZZA

| | |
|---|-----------------------|
| モッツアレラチーズとバジル、トマトソース マルゲリータ <i>Pizza Margherita (Tomato Sauce, Mozzarella and Basil)</i> | (S) ¥1,750 (L) ¥2,080 |
| 4種チーズのピッツァ クワトロフォルマッジョ <i>Pizza quattro (Mozzarella taleggio gorgonzola granapadano)</i> | (S) ¥1,870 (L) ¥2,310 |
| モルタデッラハムと舞茸のピッツァピアンカ トリュフの香り <i>Pizza Bianca with Mortadella Ham & Maitake Mushrooms with Truffles</i> | (S) ¥2,090 (L) ¥2,420 |
| イタリア産ハムとルッコラのピッツァ <i>Pizza prosciutto (prosciutto wild rocket)</i> | (S) ¥2,200 (L) ¥2,640 |

石窯焼き料理 / GRIGLIA ISHIGAMA

| | |
|--|---------------------------------|
| 特選黒毛和牛サーロイン 季節の焼き野菜添え 赤ワインソース <i>Japanese premium black beef "Wagyu" sirloin steak with seasonal grilled vegetables with red wine sauce</i> | (200g) ¥9,680 (300g) ¥13,860 |
| 特選黒毛和牛チャックテンダー(トウガラシ)(200g) バルサミコソース <i>Japanese premium black beef "Wagyu" chuck tender (capsicum) (200g) and balsamic sauce</i> | ¥7,370 |
| US産牛リブローズ 厚切り(500g) 石窯グリル マスタード添え <i>US beef ribeye, thick cut (500g) with mustard</i> | ¥9,500 |
| AUS産牛フィレ肉 (150g) 季節の焼き野菜添え バルサミコソース <i>AUS beef filet (150g) with seasonal grilled vegetables and balsamic sauce</i> | ¥5,200 |
| 千葉県産北総豚肩ロース フレッシュトマトソース <i>Pork Shoulder Roast with Fresh Tomato Sauce</i> | ¥2,600 |
| 本日のお魚 石窯グリル(120g) フレッシュトマトソース <i>Today's fish, grilled in a stone kiln (120g) with fresh tomato sauce</i> | ¥3,250 |
| 豚肉のサルシッチャ マスタード添え <i>Pork Salsiccia with Mustard</i> | ¥1,210 |
| 季節のお野菜シンプル石窯焼き <i>Stone Kiln Baked Seasonal Vegetables</i> | ¥1,650 |

PASTA / RISOTTO

| | |
|---|--------|
| ズワイ蟹トマトクリームソース タリオリーニ <i>Tagliolini with Snow crab tomato sauce</i> | ¥1,980 |
| シラスと揚げ茄子のトマトソース スパゲティニーニ <i>Spaghettini with whitebait & fried eggplant and tomato sauce</i> | ¥1,870 |
| 牛スジ肉と蓮根ラグーソース リガトーニ <i>Rigatoni with beef ragout and lotus root</i> | ¥1,980 |
| 自家製サルシッチャと茸のクリームソース ジャガ芋のニョッキ <i>Potato gnogghi with homemade sausage & mushroom cream sauce</i> | ¥1,870 |

Dolce

・ベリーショートケーキ ・ニューヨークチーズケーキ ・ティラミス ・ジェラート

各 ¥660

※All the prices are tax included. ※メニュー価格は全て税込表記でございます。
※The consumption tax and 10% service charge. ※別途10%のサービス料を頂戴しております。