

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
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4種盛り合わせ (ゴルゴンゾーラ、タレッジョ、パルミジャーノ、カマンベール) <i>Assorted 4 types of cheese (Gorgonzola, Taleggio, Parmigiano and Camembert)</i>	¥2,200
生ハムとケール、温泉玉子のシーザーサラダ <i>Caesar Salad with prosciutto, kale and half boiled egg</i>	¥1,850
イタリアンオムレツ ゴルゴンゾーラ クリームソース トリュフの香り セルパチコのサラダを添えて <i>Italian omelette with gorgonzola cream cheese sauce and cervatico salad with truffle aroma</i>	¥2,200

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
シラスとケッパー、モッツアレラチーズ ピッツァジェノベーゼ <i>Pizza genovese with whitebait and capers and mozzarella cheese</i>	(S) ¥2,090 (L) ¥2,420
イタリア産生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)(150g) バルサミコソース <i>Japanese premium black beef "Wagyu" chuck tender (capsicum) (150g) and balsamic sauce</i>	¥7,370
US産Tボーンステーキ(500g) 石窯焼き野菜添え <i>US T-bone steak (500g) with vegetables baked in a stone oven</i>	¥9,800
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
AUS産子羊骨付きロース 2本(約220g) <i>AUS Lamb 2 bone-in loin of (approx. 220g)</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 フィノッキオの香り マスタード添え <i>Pork salsiccia with finocchio and mustard</i>	¥1,650
季節のお野菜 石窯焼き <i>Seasonal vegetables baked in a stone oven</i>	¥1,850

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
桜エビと新玉葱のトマトソース カレッティエラ スパゲッティーニ <i>Spaghetti callettiera (chili pepper & garlic) with sakura shrimp and onion tomato sauce</i>	¥1,870
牛スジ肉とじゃが芋のラゲーピアンコ リガトーニ <i>Rigatoni with beef ragout bianco and potato</i>	¥1,980
自家製パンチェッタと春野菜の玄米チーズリゾット <i>Brown rice cheese risotto with homemade pancetta and spring vegetables</i>	¥1,870

Dolce

・ベリーショートケーキ <i>Berry Shortcake</i>	・ニューヨークチーズケーキ <i>New York cheesecake</i>	・ティラミス <i>Tiramisu</i>	・ジェラート <i>Gelato</i>	各 ¥660 660 yen each
---------------------------------------	---	---------------------------	-------------------------	------------------------

※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。