

THE DINING CAFE & BAR

by VILLAZZA

Dinner menu

ANTIPASTO

小エビとブロッコリーのアヒージョ <i>Shrimp and Broccoli Ajillo</i>	¥1,600
スモークサーモン ハーブサラダとレモンを添えて <i>Smoked salmon served with herb salad and lemon</i>	¥1,900
水牛モッツァレラとトマトのカプリ風 生ハム添え <i>Buffalo mozzarella and tomato, Capri style salad with Prosciutto</i>	¥1,900
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>	¥2,000
イタリアンハム3種とパテドカンパーニュ盛り合わせ <i>Assorted Three Types of Italian Ham and Country-Style Pâté</i>	¥2,200
スチームチキンとボイルエッグ フリルレタスのシーザーサラダ <i>Steam Chicken and Boiled Egg Caesar Salad with Frilled Lettuce</i>	¥2,200
石窯 旬野菜のグリルサラダ バジルとクルミ 特製オニオンドレッシング <i>Stone Oven Grilled Seasonal Vegetable Salad with Basil and Walnuts, Special Onion Dressing</i>	¥2,400
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>	¥2,700

PIZZA

モッツァレラチーズとバジル、トマトソース《マルゲリータ》 <i>Mozzarella cheese, basil, and tomato sauce 《Margherita》</i>	¥2,300
4種のイタリアチーズ《クワトロフォルマッジョ》 <i>Four Italian Cheeses 《Quattro Formaggi》</i>	¥2,500
釜揚げシラスとフレッシュトマト、モッツァレラチーズ《ジェノベーゼ》 <i>Boiled whitebait, fresh tomato, and mozzarella cheese 《Genovese》</i>	¥2,500
生ハムとルッコラ パルミジャーノチーズ《ビアンカ》 <i>Prosciutto and Arugula with Parmesan Cheese 《Bianca》</i>	¥2,900
パンチェッタとアスパラガス、半熟卵 トマトソース《ビスマルク》 <i>Pancetta and asparagus, soft-boiled egg, tomato sauce 《Bismarck》</i>	¥2,800

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) ¥13,800 (300g) ¥19,200
特選黒毛和牛チャックテンドー(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>	¥7,700
US産Tボーンステーキ(500g) 石窯焼き野菜 マスタード添え <i>US T-bone Steak (500g) with Stone-oven Roasted Vegetables and Mustard</i>	¥10,800
US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>US Beef Filet (150g) with seasonal grilled vegetables and balsamic sauce</i>	¥7,800
本日の銘柄鶏モモ肉(200g) 石窯グリル <i>Today's Special: Chicken Thigh (200g) Stone Oven Grill</i>	¥3,200
千葉県産北総豚肩ロース(200g) 石窯野菜添え <i>Chiba Prefecture Hokuso Pork Shoulder Loin (200g) with Stone Oven Vegetables</i>	¥3,600
本日のお魚と季節野菜の石窯グリル バジルとフレッシュトマトソース <i>Today's Fish and Seasonal Vegetables Stone Oven Grill with Basil and Fresh Tomato Sauce</i>	¥3,800

サイドメニュー Side Menu

・パン(2個)…¥550
Bread (2 pieces)

・グリーンサラダ…¥880
Green Salad

・フライドポテト…¥880
French Fries

PASTA / RISOTTO

ズワイ蟹トマトクリームソース《タリオリーニ》 <i>Snow Crab Tomato Cream Sauce 《Tagliolini》</i>	¥2,400
桜海老とドライトマト 茨城県産小松菜のヴェルデソース《スパゲッティ》 <i>Sakura shrimp and dried tomatoes with Ibaraki komatsuna in verde sauce 《Spaghetti》</i>	¥2,200
牛スジ肉とそら豆の煮込みソース サフランの香り《パッパルデッレ》 <i>Braised Beef Tendon and Fava Bean Sauce with Saffron Aroma 《Pappardelle》</i>	¥2,300
小ヤリイカと浅利 青のり グリンピースのピュレ《玄米リゾット》 <i>Small spear squid and clams with aonori and green pea purée 《Brown rice risotto》</i>	¥2,200
特製シンプルトマトソース《スパゲッティ》 <i>Special Simple Tomato Sauce [Spaghetti]</i>	¥2,000

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
Berry Shortcake New York cheesecake Tiramisu Gelato

各 ¥800
800 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。
※Our store uses domestically produced rice. ※当店は国産米を使用しております。