Truffle Fair 2018

Special Dinner

VILLAZZAが贈る
冬季限定スペシャルディナー

トリュフ 大皿プラン

お食事のみ ¥5,500（税サ込）
フリードリンク付き ¥6,800（税サ込）

イタリアンハムの盛り合わせ
Assorted Italian Ham

モッツァレラとフルーツトマトのカプレーゼ
Mozzarella and Cherry Tomato Caprese

鮮魚のカルパッチョ
Fish Carpaccio

お野菜のバーニャカウダ
Vegetable Bagna Cauda

トリュフの自家製生パスタ
Truffle with Homemade Pasta

トリュフのチーズリゾット
Truffle Risotto

牛肉のタリアータ　トリュフソース
Grilled Beef Steak with Truffle Sauce

本日のデザート盛り合わせ
Dessert

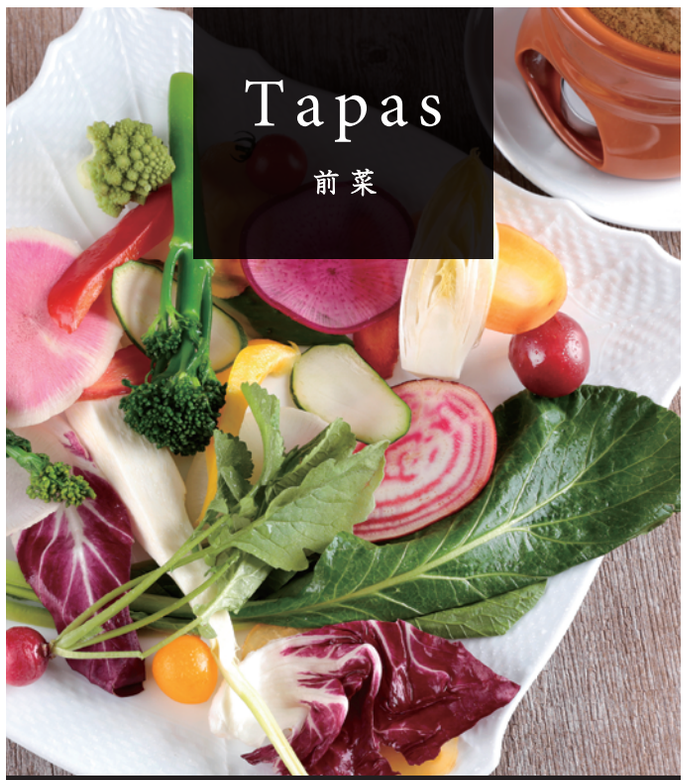
カフェ
Coffee

2名様から8名様まで承ります。
20：30までにご注文のお客様に限ります。

フリードリンクメニュー

スパークリングワイン・瓶ビール
赤ワイン・白ワイン・ソフトドリンク各種

表示価格は税込価格です。税込価格にサービス料10%を別途頂戴致します。
Tax included. An additional 10% service charge will be added.



Tapas

前菜

VILLAZZA風お野菜のバーニャカウダ
12種類お野菜のバーニャカウダ残ったソースはお料理につけて自分だけの味に

VILLAZZA風
お野菜のバーニャカウダ ¥2,200
Vegetable Bagna Cauda VILLAZZA Style

本日のカルパッチョ ¥780
Today's Fish Carpaccio

トリュフ風味のフライドポテト ¥780
Truffle Flavored Thick Cut French Fries

フォアグラのフランと
石窯バケットのディップ ¥880
Stone-oven Baked Baguette with Foie Gras Pudding

鴨と豚肉の田舎風パテ ¥750
Country Style Duck and Pork Pâte

5種のソーセージ盛り合わせ ¥880
Assorted Five Kinds of Sausages

フォカッチャと
牛ギアラのランプレドット ¥880
Oven Baked Focaccia with Harb Flavored Stewed Beef Gut

ソフトシェルシュリンプと
マッシュルームのアヒージョ ¥950
Soft-Shell Shrimp and Mushroom Ahijo

Salada　サラダ

大山鶏のシーザーサラダ

グリーンサラダ　(S)¥ 410　(L) ¥ 620
Vegetable Salad

大山鶏の
シーザーサラダ　(S)¥ 600　(L) ¥ 850
Caesar Salad with Daisen Chicken

キノコとゴルゴンゾーラのサラダ　¥ 880
Mushroom and Gorgonzola Salad

Vegetables　お野菜

お野菜単品　¥ 430
Vegetable Appetizer (choice)

選べるお野菜3種盛り合わせ　¥ 930
Assorted Vegetable Appetizer (three choices)

こちらよりお選びください

カボチャのバルサミコ風味
Sweet and Sour Pickled Pumpkin

椎茸のシトラス風味
Citrus Flavored Roasted Shiitake Mushroom

ポロ葱のボリート　マスタード風味
Leek Stew Mustard Flavored

人参のラペ
Carrot Rapee

江戸菜とゴボウのドライトマト風味
Leaf Mustard and Burdock Root with Dried Tomatoes

蓮根の洋風きんぴら　アンチョビ風味
Anchovy Flavored Lotus Root Kinpira

Prosciutto & Cheese　ハム＆チーズ

イタリアンハム 5種盛り合わせ　¥1,980
Assorted Italian Ham
コッパ、スペック、サルシッチャピカンテ、モルタデッラ、プロシュート
（肩ロースの生ハム、スモーク生ハム、ピリ辛サラミ、ボローニャハム、イタリア産生ハム）

イタリア産生ハム　(S) ¥900　(L) ¥1,550
Prosciutto

チーズ 5種盛り合わせ　¥1,800
Assorted Cheese

ゴルゴンゾーラ ＊単品　¥680
Gorgonzola Cheese

パルミジャーノ レッジャーノ ＊単品　¥680
Parmigiano Reggiano

Bread　パン

バケット　¥310
Baguette

ハニーガーリックバケット　¥410
Honey Garlic Baguette

Stuzzichini　おつまみ

ALL ¥310

野菜チップス
Vegetable Chips

オリーブ
Olives

ピクルス
Piekled Vegetables

ミックスナッツ
Mixed Nuts

生チョコレート
Ganache Chocolate

Pizza
ピッツァ

当店自慢の石窯焼きピッツァです。
オーダーを頂いてから焼き上げます。

マルゲリータ　S¥1,320 / L¥1,650
トマトソース，モッツァレラ，バジル
Margherita Pizza

ニンニクとオレガノのマリナーラ　S¥1,320 / L¥1,650
トマトソース，ニンニク，オレガノ
Marinara Pizza with Garlie and Oregano

クワトロフォルマッジオ　S¥1,480 / L¥1,850
モッツァレラ，グラナチーズ，ゴルゴンゾーラ，タレッジョ
Four Kinds of Cheese Pizza

イタリア産生ハムとルッコラ　S¥1,480 / L¥1,850
プロシュート，グラナチーズ，モッツァレラ，ルーコラ
Prosciutto and Rocket Pizza

シラスとケッパーのジェノベーゼ　S¥1,480 / L¥1,850
シラス，ケッパー，バジルソース，モッツァレラ
Basil Pizza with Whitebait and Caper

クワトロフォルマッジオ

Entrée
メイン

牛フィレ肉　マデラソース

黒毛和牛の
リブロースのタリアータ (150g) ¥ 4,800
Wagyu Ribeye Steak

牛フィレ肉　マデラソース (130g) ¥ 2,500
Beef Tenderloin with Madeira Sauce

銘柄豚のグリル (130g) ¥ 1,650
Grilled Pork

骨付き仔羊の背肉ロース (2P) ¥ 1,800
Grilled Lamb Chops (2Pieces) (＋1P / ¥760)

香鶏モモ肉のグリル (150g) ¥ 1,650
Grilled Chicken

手長エビ“スカンピ”の石窯焼き
レモン添え (2P) ¥ 1,880
Grilled Scampi Shrimp Served with Lemon

本日のお魚グリル
フレッシュトマトソース ¥ 1,800
Grilled Today's Fish with Fresh Tomato Sauce

手長エビ“スカンピ”の石窯焼き　レモン添え
石窯で焼いた手長エビをレモンでシンプルに！

Pasta
パスタ

ズワイガニのトマトクリームソース
スパゲッティーニ

ズワイガニのトマトクリームソース
スパゲッティーニ ¥ 1,650
Spaghettini with Snow Crab and Tomato Cream Sauce

漁師風ペスカトーレ
スパゲッティー ¥ 1,680
Spaghetti with Seafood Tomato Sauce

和牛挽肉とナスのボロネーゼ
スパゲッティー ¥ 1,580
Wagyu and Eggplant Bolognese Spaghetti

クルミとパルミジャーノの
スパゲッティーニ　生ハム添え ¥ 1,580
Spaghettini with Walnuts and Parmigiano Prosciutto on Top

鴨のサルシッチャと
下仁田ネギのピュレで和えた
スパゲッティーニ ¥ 1,680
Spaghettini with Duck Salsiccia and Spring Onion Puree

岩中豚の自家製ベーコンの
カルボナーラ　リガトーニ ¥ 1,560
Rigatoni Carbonara with Homemade Iwachu Bacon

漁師風ペスカトーレ　スパゲッティー
魚介の旨みたっぷりのトマトソースで