

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>	¥1,540
ズワイ蟹とアボカド、苦み野菜のサラダ <i>Bitter vegetables salad with snow crab and abocado</i>	¥1,650
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>Sweet beef and tomato with mashed potatoes</i>	¥1,650
ハンガリー産フォワグラのコンフィキャラメリゼ バケット添え <i>Caramelized Hungarian Foie Gras Confit with Bucket</i>	¥2,200
イタリアンハム4種とグリッシーニの盛り合わせ <i>Assorted cheese with grissini</i>	¥1,980
チーズ3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) <i>Assorted cheese (Gorgonzola, Taleggio and Parmigiano)</i>	¥1,980

SALAD

博多地鶏のコンフィとセルパチコのサラダ 人参ドレッシング <i>Hakata Chicken Confit and Cervatico Salad with Carrot Dressing</i>	¥1,870
イタリア産生ハムとケールのシーザーサラダ <i>Caesar Salad with Italian ham and kale</i>	¥1,650

PIZZA

モッツアレラチーズとトマトのマルゲリタ <i>Pizza Margherita</i>	(S) ¥1,540 (L) ¥1,870
クワトロフォルマッジ 4種チーズのピッツア <i>Pizza Quattro Formaggi</i>	(S) ¥1,760 (L) ¥2,200
イタリア産生ハムとルッコラのピッツア <i>Pizza prosciutto (prosciutto wild rocket)</i>	(S) ¥1,890 (L) ¥2,420

石窯焼き料理 / GRIGLIA ISHIGAMA

旬のお野菜シンプル石窯焼き <i>Stone Kiln Baked Seasonal Vegetables</i>	¥1,540
豚肉のサルシッチャ マスタード添え <i>Pork Salsiccia with Mustard</i>	¥1,210
霧島黒豚肩ロース フレッシュトマトソース <i>Kirishima Kurobuta Pork Shoulder Roast with Fresh Tomato Sauce</i>	¥1,980
ハンガリー産マグレ鴨と季節の焼き野菜 グリーンペッパーソース <i>Hungarian Magret Duck with Seasonal grilled vegetables with green pepper sauce</i>	¥2,640
AUS産牛フィレ肉 (150g) 季節の焼き野菜 バルサミコソース <i>AUS beef fillet (150g)</i>	¥4,070
国産牛リブロース 季節の焼き野菜 赤ワインソース (100g) ¥4,400 (200g) ¥8,580 <i>Japanese Beef Ribeye</i>	
"グリルミスト" (国産牛リブロース、霧島豚肩ロース、マグレ鴨、サルシッチャ) <i>Grilled Mist (Japanese beef ribeye, Kirishima pork shoulder, Magret Duck, salsiccia)</i>	¥8,800
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>	¥2,860

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
ヤリイカと大葉のべべロンチーノ スパゲッティー <i>Spaghetti pepperoncino with squid and Shiso herbs</i>	¥1,870
牛スジ肉と揚げ茄子 トマトソース オレキエッタ <i>Orecchiette with tomato sauce, beef and fried eggplant</i>	¥1,760
ズッキーニと自家製パンチェッタ 減農薬玄米チーズリゾット <i>Brown rice cheese risotto with zucchini and homemade pancetta</i>	¥1,870

※+220円でグルテンフリーのスパゲッティーに変更可能です。 *Change to gluten-free spaghetti for 220yen more*

Dolce

・ショートケーキ ・ニューヨークチーズケーキ ・抹茶ミルクケーキ ・自家製ジェラート 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。