

APPETIZERS

前菜



本日の前菜盛り合わせ ¥2,200

(いろいろな旬前菜の盛り合わせ)

Assorted appetizer



美味しいお野菜のバーニャカウダ ¥1,800

(アンチョビ、にんにくのオイルフォンデュに新鮮な野菜をつけて)

Bagna cauda



旬魚と旬菜のカルパッチョ ¥1,600

(旬の魚を美味しいオリーブオイルで)

Fish carpaccio of the season

自家製スモークサーモンと旬菜のサラダ、温泉卵添え ¥1,500

(桜のチップでスモークしたサーモンにトロトロの黄身をソースで)

Home made smoked salmon with rape salad in soft boiled egg

パルマ産生ハムとサラミ盛り合わせ ¥1,600

(厳選した香り豊かな生ハム盛り合わせです)

Cured ham and salami

特製シーザースサラダ、生ハム添え ¥1,100

(新鮮なレタスに特製ドレッシング)

Ceasar salad

石窯焼き旬野菜の盛り合わせ ¥1,200

(野菜の旨味をシンプルに味わって下さい)

Grilled vegetables

トスカーナ風野菜たっぷりのスープ ¥700

(いろいろなお野菜の旨みたっぷり)

Vegetable soup


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 in. An additional 10% service charge will added.

PASTA

パスタ



ズワイガニのトマトクリームソース 自家製タリオリーニ ¥1,600
(ズワイガニの身をたっぷり使った濃厚なソース)
Home-made pasta “Tagliolini” with Snow crab and tomato cream sauce

ホロホロ鶏とポルチーニ茸のトマト煮込みソース 自家製パップアルデツレ ¥1,800
(“家禽の女王” ホロホロ鶏と香り高いポルチーニ茸のソースを幅広いパスタにからめました。)
Helmeted Guineafowl and Porcini home-made pasta “Pappardelle” simmered with tomato sauce

帆立とゆり根のシアラティエツリ バジル風味 ¥1,700
(もちもちした食感の自家製麺に、うまみたっぷりの帆立、ホクホクしたゆり根をソースにしました。)
Scallop and lily bulb home-made pasta “Scialatielli” flavored with basil

本日のパスタ ¥1,600
(係りのものにお尋ね下さい)
Pasta of the day

本日のリゾット ¥1,600
(係りのものにお尋ねください)
Risotto of the day

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 in. An additional 10% service charge will added.


PIZZA

ローマ風ピッツァ

ヴィラッツァ特製の石窯焼きピッツァ



Small Regular
(22 c m) (30 c m)

 マルゲリータ ¥1,100 ¥1,600
(トマトソース、モッツァレラ、バジル)
(tomato sauce, mozzarella, basil)

クアトロフォルマッジオ ¥1,200 ¥1,700
(モッツァレラ、パルミジャーノ、ゴルゴンゾーラ、タレツジョ)
(mozzarella, parmesan, gorgonzola, taleggio)

プロシュート ルーコラ ¥1,200 ¥1,700
(パルマ産プロシュート、ルーコラ、モッツァレラ、パルミジャーノ)
(cured ham, rocket, mozzarella, parmesan)

ボローニャハムとオリーブのピッツァ “モルタデッラ” ¥1,100 ¥1,600
(トマトソース、モッツァレラ、モルタデッラ、オリーブ、パルミジャーノ)
(tomato sauce, mozzarella, mortadella, olive, parmesan)

 大山鶏とじゃがいものピッツァ ジェノベーゼ ¥1,200 ¥1,700
(大山鶏、じゃがいも、モッツァレラ、バジルソース、パルミジャーノ)
(premium chicken "Daisen", potato, mozzarella, genovese, parmesan)

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 in. An additional 10% service charge will added.

GRILL

石窯グリル料理

ヴィラツァ特製の石窯でお肉を焼き上げますので、ご注文頂いてから少々お時間を頂きます。



牛リブローズの石窯焼きビステッカ (イタリア風のグリルステーキ) 100g ¥1,500
(100g 単位で 200g からお焼きします)

Sirloin steak (We cook from 200g by 100g unit)

特選黒毛和牛のビステッカ100g ¥3,600
(霜降り和牛ロース)

Sirloin steak (Fat-marbled Japanese beef)

築地市場より本日鮮魚 ¥2,000

Fish

(係のものにお尋ね下さい)



骨付き仔羊背肉 ¥2,200

Lamb chop

(柔らかな肉質の仔羊グリル)



岩中豚の骨付きロース ¥2,000

Pork

(厚切りの豚肉を石窯でグリル)

イベリコ豚肩ロース ¥2,500

IBERIKO pork loin

(スペイン産豚、脂が美味しいです)

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 in. An additional 10% service charge will added.

~ COURSE A ~

コース

¥4,200

一口前菜
Starter

前菜4種盛り合わせ
Assorted appetizer

メインディッシュ
(右記からお選び頂けます)

Main dish

(Choice from the menu listing on the list)

パティシエ特製ドルチェ又はおすすめチーズ
Dessert or Cheese

パン
Bread

小菓子/カフェ
Chocolate/Coffee

~ COURSE B ~

シェフおすすめコース

¥5,000

一口前菜
Starter

前菜4種盛り合わせ
Assorted appetizer

好きなパスタ又はピッツァ
(右記からお選び頂けます)

Pasta or Pizza

(Choice from the menu listing on the list)

メインディッシュ
(右記からお選び頂けます)

Fish or Meat

(Choice from the menu listing on the list)

パティシエ特製ドルチェ又はおすすめチーズ
Dessert or Cheese

パン
Bread

小菓子/カフェ
Chocolate/Coffee



~ COURSE C ~

スペシャルコース

¥6,500

一口前菜
Starter

前菜4種盛り合わせ
Assorted appetizer

好きなパスタ又はピッツァ
(右記からお選び頂けます)

Pasta or Pizza

(Choice from the menu listing on the list)

築地市場より本日鮮魚
Fish of the day

お肉料理

(右記からお選び頂けます)

Meat

(Choice from the menu listing on the list)

パティシエ特製ドルチェ又はおすすめチーズ
Dessert or Cheese

パン
Bread

小菓子/カフェ
Chocolate/Coffee

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 in. An additional 10% service charge will added.

PIZZA・PASTA

ピッツァ・パスタ



ズワイガニのトマトクリームソース、生パスタ タリオリーニ
(ズワイガニの身をたっぷり使った濃厚なソース)

Home-made pasta "Tagliolini" with snow crab and tomato cream sauce

焼きタラバガニと九条ネギで和えた自家製キタツラ カラスミ風味
(もちもちした食感の生パスタに香り高いタラバガニをからめたビアンコソースに
たっぷりのカラスミをふりかけた一皿)

Oil based Home-made-pasta dressed with grilled crabs and welsh onion
flavoured with salted mullet roe

ポルチーニ茸を詰めた栗粉のトルテッリ トリュフ風味のカルボナーラソー ス
(香り豊かなポルチーニ茸をラビオリ風に仕立てた秋の味覚の詰まった豪華な一皿)

Home-made Tortelli stuffed with porcini with
truffe flavoured carbonara sauce chestnut powder on top



本日のパスタ又はリゾット
(係の者にお尋ね下さい)

Pasta or Risotto of the day

ピッツァ (3種類の中からお選び頂けます)
(マルゲリータ、4種類のチーズ、生ハムとルーコラ)

Pizza (Margherita or 4 kinds of cheese or cured ham and rocket)

FISH・MEAT

お魚・お肉



※黒毛和牛の石窯グリル (+ ¥1,500 追加)
(霜降り和牛ロース)

Fat-marbled Japanese beef

牛リブロースの石窯焼きビステッカ
(赤身の美味しい牛肉です)

Sirloin steak



※骨付き仔羊背肉の石窯グリル (+ ¥500 追加)
(柔らかな肉質の仔羊グリル)

Lamb chop

※イベリコ豚 肩ロースの石窯グリル (+ ¥1,000 追加)
(スペイン産豚、脂が美味しいです)

IBERIKO pork loin

築地市場より本日鮮魚
(係の者にお尋ね下さい)

Fish of the day

本日のシェフおまかせお肉料理
(係の者にお尋ね下さい)

Meat of the day

※は追加料金を頂戴致します。
(※Extra charge will be added)