

## 〜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)

Snow crab in tomato cream sauce

焼きタラバガニとポロ葱、フレッシュトマトの  
ほうれん草を練り込んだ自家製タリオリーニ  
(香ばしく焼いたタラバガニの旨みが凝縮したオイルソース)

Cured ham and vegetables

ホタテ貝とブロッコリーと松の実、アンチョビソース 自家製オレキエツテ  
(プーリア地方特産の耳たぶの意のショートパスタにブロッコリーをたっぷりからめたソース)

Sea urchin in cream sauce, squid ink tagliolini

イタリア産ポルチーニ茸のカルボナーラ 白トリュフ風味 自家製タリアテッレ  
(カルボナーラに香り高い)

Snow crab in tomato cream sauce

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 (マルゲリータ、4種チーズ、生ハムとルーコラ)  
(3種類の中から選び頂けます)

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

# FISH・MEAT

お魚・お肉



黒毛和牛のグリル (+¥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 (+¥500 追加)  
(柔らかな肉質の仔羊グリル)

Lam chop



イベリコ豚 肩ロース (+¥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

# 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 ..... ¥1,500  
(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)  
*Carpaccio of fish in season*

- 自家製スモークサーモンと旬菜のサラダ、温泉卵添え ..... ¥1,200  
(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 saomon with rape salad in soft boiled eggo*

- 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*

- 青森産バルバリ一種 鴨胸肉の生ハム 季節のフルーツ添え... ¥1,200  
(香草と岩塩で7日間熟成させたフレッシュ生ハム)  
*Cured duck breast ham with fruits in season*

-  自家製サルシッチャと豚バラ肉、  
白インゲン豆のトマト煮、カッスーラ ..... ¥1,500  
(自家製のソーセージと豚バラ肉のトマト煮込み、北イタリアの郷土料理)  
*Stewed homemade sausage,pork white kidney beans and tomato*

- 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*

- 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.

# GRIGLIA

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)

フランス産鴨胸肉 ..... ¥2,200

Wild duck

(石窯でロゼ色にグリル)



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)

骨付き仔羊背肉 ..... ¥2,200

Lam chop

(柔らかな肉質の仔羊グリル)

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)

大山鶏のディアボラ風 ..... ¥1,800

Chicken

(旨味を閉じ込めジューシーにスパイス風味)

## CONTORNI

付け合わせ

ローストポテト ..... ¥600

Potato

石窯焼き旬野菜の盛り合わせ ..... ¥900

Grilled vegetables

イタリア産オリーブ ..... ¥500

Olive

グリーンサラダ ..... ¥700


Vegetable salad

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)  
Snow crab and tomato cream sauce

焼タラバガニとポロ葱、フレッシュトマトの  
ほうれん草を練り込んだ自家製タリオリーニ ..... ¥1,800  
(香ばしく焼いたタラバガニの旨みが凝縮したオイルソース)  
Spinach pasta with king crab ,leek, fresh tomato and oil sauce

ホタテ貝とブロッコリーと松の実、アンチョビソース 自家製オレキエツテ ..... ¥1,600  
(プーリア地方特産の耳たぶの意のショートパスタにブロッコリーをたっぷりからめました)  
Short pasta with scallop, broccoli and pine nuts in a anchovy sauce

イタリア産ポルチーニ茸のカルボナーラ 白トリュフ風味 自家製タリアテッレ ..... ¥2,000  
(カルボナーラに香り高いポルチーニ茸と白トリュフの風味をプラスしたコクのあるソース)  
Carbonara with Polcini and white truffle flavor

スキャンピ海老と魚介類のペスカトーレ 自家製シャラティエツリ ..... ¥1,800  
(魚介の旨みがたっぷりのトマトソースに厚みと歯ごたえのある幅広の生パスタ)  
Shrimp and seafood with tomato sauce

鹿児島産黒豚バラ肉と根野菜の煮込みソース スパゲッティ ..... ¥1,600  
(柔らかく煮込んだ黒豚に根野菜の旨みをプラスしたソース)  
Stewed pork and vegetables sauce

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

# 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 (22 c m)	Regular (30 c m)
マルゲリータ ..... (トマトソース、モッツァレラ、バジル) (tomato sauce,mozzarella,basil)	¥1,100	¥1,600
クアトロフォルマッジオ ..... (モッツァレラ、パルミジャーノ、ゴルゴンゾーラ、タレッジョ) (mozzarella,parmesan,gorgonzola,taleggio)	¥1,200	¥1,700
プロシュート ルーコラ ..... (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)	¥1,200	¥1,700
釜揚げシラスとアンチョビのピッツァ マリナーラ ..... (トマトソース、シラス、アンチョビ、ニンニク、バジリコ) (tomato sauce,baby sardines,anchovy,garlic,basil)	¥1,200	¥1,700
 具だくさんの気まぐれピッツァ ジェノベーゼ ..... (ジェノベーゼ、プロシュート、フンギ、カルチョフィ、黒オリーブ、バジリコ、モッツァレラ) (basil sauce,cured ham,mushroom,artichoke,black olive,basil mozzarella)	¥1,300	¥1,800
自家製イタリアンソーセージとブロッコリーのピッツァ ビアンカ ..... (モッツァレラ、ソーセージ、ブロッコリー、旬野菜、パルミジャーノ) (mozzarella,sausages,broccoli,vegetables,parmesan)	¥1,300	¥1,800

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.