

DINNER menu

PASTA パスタ

RECOMMEND としてオススメの麺を記載しております。

Oil / オイル

[パスタの定番] パスタ アーリオ オーリオ ペペロンチーニ (ニンニク タカノツメ オリーブオイル)

Ario Olio Peperoncino **1,100**
RECOMMEND スパゲッティーニ

パンチュッタ モッツアレラチーズ バジル パスタ カブレーゼ

Peperoncino with pancetta **1,300**
RECOMMEND スパゲッティ

シチリア風 アサリとポツタルガ・フレッシュトマト Bottarga **1,800**

RECOMMEND リングイネ、スパゲッティーニ

Tomato / トマト

たくさんの海の恵み トマトの漁師風 パスタ ベスカトーレ ロッソ Pescatore **1,800**

RECOMMEND スパゲッティーニ

玉ねぎの甘味を追加したトマトソース パンチュッタ パスタ マトリチャーナ Amatriciana with pancetta and onions **1,200**

RECOMMEND スパゲッティ、フジッリ

じっくり煮込んだタコとトマトのラグーパスタ

Octopus tomato ragu pasta **1,500**
RECOMMEND スパゲッティ、パッケリ、トロフィエ

Cream / クリーム

炭焼き風卵 グラナパダーナ ブラックペッパー パスタ カルボナーラ Charcoal-grilled carbonara **1,300**

RECOMMEND スパゲティ、タリアッテッレ

ソーセージベースとハーブのサルシッチャ クリーム パスタ

Salsiccia and mushroom cream **1,400**
RECOMMEND フェットチーネ、オレキエッテ

ぷりぷりエビ マッシュルーム旨味 トマトクリーム パスタ

Shrimp and tomato cream **1,500**
RECOMMEND リングイネ、スパゲッティ

Japanese / 和風

爽やかな 梅ちりめん パンチュッタ パスタ "UME" ジャポネ Plum crepe and pancetta **1,300**

RECOMMEND スパゲッティ

たくさんの海の恵み バター 醤油 パスタ ベスカトーレ ピアノコ Pescatore Japonai **1,800**

RECOMMEND スパゲッティーニ

長崎産あおさ からすみパスタ ポツタルガ

Bottarga and Nagasaki seaweed **1,400**
RECOMMEND スパゲッティ

CHOISE

左記のメニューのパスタ麺をお好みの麺でご提供いたします。

下記よりお選びください。

[Pasta fresca 生パスタ]

- スパゲッティ ■ リングイネ
- タリアッテッレ

[Pasta secca 乾麺]

- スパゲッティ ■ スパゲッティーニ
- フェデリーニ ■ リングイネ
- フェットチーネ

[Pasta corta ショートパスタ]

- フジッリ ■ トロフィエ
- オレキエッテ ■ ペンネ
- パッケリ

COURSE

6,800-

じゃが芋のニョッキとパプリカのピューレ

Potato gnocchi and paprika puree

ホウレン草のクスクスとサーモン インサラータ

Spinach Couscous and Salmon Insalata

香ばしく焼き上げた秋刀魚 アーリオ・オーリオ 酢橘の香り

Grilled pacific saury with aglio e olio and the aroma of sudachi oranges

長崎産鮮魚のズッパ・デイ・ベッシェ フレーゴラ

Zuppa di Pesce with fresh fish from Nagasaki, Fregola

雲仙ポークのコンフィ アマトリチャーナ仕立て

Unzen Pork Confit Amatriciana

モンテ・ピアンコ

Monte Bianco

リュスティック

Bread — Rustique

コーヒー or 紅茶

Coffee or Tea

Oggi Menu

本日のおすすめ 詳細はスタッフにお尋ねください。

本日のパスタ Today's Pasta **ASK**

本日のアンティパスト Today's Antipasto **ASK**

本日の魚料理 Today's Pesce **ASK**

本日の肉料理 Today's Carne **ASK**

季節のドルチェ Seasonal Dolce **ASK**

ANTIPASTO 前菜

アンティパスト・ミスト 〈本日の前菜盛り合わせ／4種盛〉 **1,300**
Antipasto mist 4 types assorted

真鯛と北海道モッツアレラのカルパッチョ ゴールデンキウイのサルサ **1,000**
Sea Bream and Hokkaido Mozzarella Carpaccio with Golden Kiwi Salsa

フレッシュ カーリーケールサラダ トレヴィスドレッシング **1,800**
Fresh curly kale salad with Treviso dressing

旬野菜のポタージュ スープ **700**
Seasonal vegetable potage soup

カラマール フリット 海苔のソースとレモン添え **800**
Calamard frites with seaweed sauce and lemon

フライドポテト **600**
french fries

香り高いトリュフソルトのフライドポテト **700**
Truffle french fries

[イタリア定番パン] フォカッチャ オリーブオイルと一緒に (2pieces) **500**
Focaccia with olive oil

[パン] リュスティック (2pieces) **300**
Bread

SECONDO PIATTO 卵・魚・肉料理

ありたどりのバターミルクチキン いぶりがっこのタルタルソース **2,600**
Buttermilk Fried Arita Chicken with Iburi-Gakko Tartar Sauce

ノルウェーサーモンパン粉焼き アヴォカトと焦しガーリックバターソース **2,800**
Panko-crusted baked Norwegian salmon with avocado and charred garlic butter sauce

牛ザブトンとオートミールカツレツ ザワークラウトとケッカソース **3,400**
Beef zabuton steak and oatmeal cutlet with sauerkraut and checra sauce

ビステッカ ロンバータ (牛サーロインステーキ/200g) **2,500**
Bistecca Lomberta (beef sirloin steak 200g)

わさびの香り グラナパダーナ リゾット カルボナーラ スタイル **1,300**
Carbonara Wasabi Risotto

DOLCE デザート

[マスカルポーネとエスプレッソのイタリア定番] ティラミス **900**
Tiramisu (Italian classic with mascarpone and espresso)

ジェラート 〈アイスの盛り合わせ／2種盛〉 **650**
Gelato

Restaurant
Azzurro Mare
Terrace on the Bay

Instagram
@thevillas_nagasaki



※上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。