

# 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 ベベロンチーニ (ニンニク タカノツメ オリーブオイル)	
Ario Olio Peperoncino	1,100
<b>RECOMMEND</b> スpagettini	
パンчетта 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
<b>RECOMMEND</b> スpagettini	
シチリア風 アサリとボッタルガ・フレッシュトマト Bottarga	1,800
<b>RECOMMEND</b> リングイネ、スpagettini	

### Tomato / トマト

たくさんの海の恵み トマトの漁師風 パスタ ペスカトーレ ロツツ Pescatore	1,800
<b>RECOMMEND</b> スpagettini	
玉ねぎの甘味を追加したトマソース パンчетта パスタ マトリチャーナ Amatriciana with pancetta and onions	1,200
<b>RECOMMEND</b> スpagettini、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
<b>RECOMMEND</b> スpagettini、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
<b>RECOMMEND</b> スpagettini	
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
<b>RECOMMEND</b> フェットチーネ、オレキエッテ	
ぶりぶりエビ 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
<b>RECOMMEND</b> リングイネ、スpagettini	

### Japanese / 和風

爽やかな 梅ちりめん パンчетта パスタ "UME" ジャボネ Plum crepe and pancetta	1,300
<b>RECOMMEND</b> スpagettini	
たくさんの海の恵み バター 醤油 パスタ ペスカトーレ ピアンコ Pescatore Japonai	1,800
<b>RECOMMEND</b> スpagettini	
長崎産あおさ からすみパスタ ボッタルガ Bottarga and Nagasaki seaweed	1,400
<b>RECOMMEND</b> スpagettini	

## 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

- Spagettini ▪ Ringine
- Tagliatelle

### Pasta secca 乾麺

- Spagettini ▪ Spaghetti
- Fettuccine ▪ Ringine
- Fettuccine

### Pasta corta ショートパスタ

- Fettuccine ▪ Tortiglioni
- Orecchiette ▪ Penne
- Pappardelle

## COURSE

6,800-

野菜の旨味を感じるミネストローネ フレゴラ  
Minestrone that brings out the umami of its vegetables, and fregola

メ鰯と根菜のマリネ トマトのクスクス ゆうこうソース  
Marinated mackerel and root vegetables with tomato couscous and Yuko sauce

ズワイガニとフレッシュトマトのスパゲティ  
Snow crab and fresh tomato spaghetti

長崎産鮮魚のカネロニ仕立て パセリバターソース  
Nagasaki fresh fish cannelloni with parsley butter sauce

鴨の瞬間燻製 春菊のピュレとかぼちゃのニヨッキ  
Flash-smoked duck with crown daisy puree and pumpkin gnocchi

セモリナクラフトパウンドケーキ キヤロットソース  
Semolina craft pound cake with carrot sauce

Rustique  
Bread — Rustique

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

Restaurant

Azzurro Mare

Terrace on the Bay

Instagram

@thevillas\_nagasaki



## 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〉

Antipasto mist 4 types assorted

真鯛と北海道モツツアレラのカルパッチョ ゴールデンキウイのサルサ  
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  
Fresh curly kale salad with Treviso dressing

旬野菜のポタージュ スープ

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  
Calamard frites with seaweed sauce and lemon

フライドポテト  
French fries

香り高いトリュフソルトのフライドポテト  
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）  
Focaccia with olive oil

[パン] リュスティック (2pieces)  
Bread

## SECONDO PIATTO 卵・魚・肉料理

ありたどりのバターミルクチキン いぶりがっこタルタルソース

2,600

Buttermilk Fried Arita Chicken with Iburi-Gakkot Tartar Sauce

ノルウェーサーモンパン粉焼き アボカドと焦しガーリックバターソース  
Panko-crusted baked Norwegian salmon with avocado and charred garlic butter sauce

2,800

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  
Beef zabuton steak and oatmeal cutlet with sauerkraut and checca sauce

3,400

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

2,500

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  
Carbonara Wasabi Risotto

1,300

## 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〉  
Gelato

650

※上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。