

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

Anatriciana 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

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
- ベンネ
- パッケリ

COURSE

6,800-

アランチーニ

Arancini

地蛸のインサラータ

Coastal Octopus Insalata

桜エビと春野菜 スパゲッティ

Spaghetti with Sakura Shrimp and Spring Vegetables

長崎産天然真鯛のスタッフアート

Stufato of Wild Sea Bream from Nagasaki

イベリコ豚のグリッリア

Iberian Pork Griglia

セミフレッド 苺のムースリース仕立て

Strawberry Mousseline-Style Semifreddo

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

ニューヨーク産カジキのハーブグリル スパイシートマトのサルサ 2,600

New York swordfish Herb-grilled with spicy tomato salsa

サーモンのパン粉焼き アボカドと焦しガーリックバターソース ライム添え 2,800

Breaded salmon with Avocado and burnt garlic butter sauce, served with lime

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 checca 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。