

THE VILLAS

Course 4,000yen

Amuse
お食事前一皿

Please choose one article from the appetizer
前菜から1品お選び下さい。

Today's seasonal soup
本日の季節のスープ

Please choose one article from fish or meat dishes
お魚料理またはお肉料理から1品お選び下さい。

please choose one article from desserts
デザートから1品お選び下さい。

6,000yen

Amuse
お食事前一皿

Please choose one article from the appetizer
前菜から1品お選び下さい。

Today's hot appetizers and seasonal soup
本日の温前菜と季節のスープ

Please choose one article from fish dishes
お魚料理から1品お選び下さい。

Please choose one article from meat dishes
お肉料理から1品お選び下さい。

Please choose one article from desserts
デザートから1品お選び下さい。

★マークからも選べます

8,000yen

Chef's recommended appetizer
シェフお勧め前菜

Today's hot appetizer
本日の温前菜

Today's seasonal soup
本日の季節のスープ

Chef's recommended fish gem
シェフお勧めお魚の逸品

Chef's recommended domestic beef gem
シェフお勧め国産牛の逸品

Today's dessert
本日のデザート

Select Appetizer

Spanish raw ham
スペイン産生ハム

Ham and salami assortment
ハム&サラミ盛り合わせ

Nagasaki Unzen Iki-iki Pork pate de campagne
長崎雲仙活き活きポークのパテドカンパーニュ ★

Gravlax, salmon marinated in dill and spice
with beet vinaigrette
ディルとスパイスの香るサーモンマリネ「グラブラックス」
ビーツのヴィネグレット

Select Seafood

Chef's recommended seafood dish of the day
本日のお魚料理

Sautéd lobster on the shell,
served in the style of the day
豪快に焼き上げた殻付きオマール海老のポアレ
その日のスタイルで(+1000)

Select Meat

Chef's recommended meat dish of the day
本日のお肉料理

Roast Nagasaki Herb Chicken diable with local
Japanese mountain yam gratin
イペリコ豚のモスタルダ スペルト小麦ときのこ
ヤマイモのフリット

Select Dessert

Patissier's dessert of the day
本日のデザート

Premium tiramisù
極上ティラミス

Three ice cream assortment
アイス3種盛り合わせ

Warm salad of inca potato and organic vegetable anchovy sauce
インカ芋とオーガニックベジタブルのウォームサラダ アンチョビソース

Caesar salad with romaine lettuce and thick slices of bacon
ロメインレタスと厚切りベーコンのシーザーサラダ

Chef recommended today's appetizer
シェフお勧め本日のアペタイザー

Garlic shrimp BBQ style
ガーリックシュリンプ BBQスタイル ★

Garrette escargots with mozzarella cheese in butter sauce
モッツアレラチーズのガレット エスカルゴバターソース

Tuna belly patarashca
マグロのハラミのパタ・ラシュカ

Domestic chicken and red lobster cocotte grill
with garlic vinegar sauce
国産鶏とレッドロブスターのココットグリル ガーリックヴィネガーソース★

Poires Belle Helene
洋梨のベルエレーヌ

Smooth chocolate mousse with plum and rum ice cream,
served with cherry sauce
なめらかなショコラムースとプラムとラム酒のアイス チェリーソース添え