

# THE VILLAS

## 8,000 Course Appetizer + Foie gras + Soup + Seafood + Meat + Dessert 8,000

シェフお勧め前菜 / 本日の温前菜 / 本日の季節のスープ / シェフお勧めお魚の逸品  
シェフお勧め国産牛の逸品 / 本日のデザート

## 6,000 Course Amuse + Appetizer + Soup & Foie gras + Seafood + Meat + Dessert 6,000

お食事前の一皿 / 前菜から 1 品お選び下さい / 本日の温前菜と季節のスープ  
お魚料理から 1 品お選び下さい / お肉料理から 1 品お選び下さい / デザートから 1 品お選び下さい。

## 4,000 Course Amuse + Appetizer + Soup + Seafood or Meat + Dessert 4,000

お食事前の一皿 / 前菜から 1 品お選び下さい / 本日の季節のスープ /  
お魚料理 か お肉料理から 1 品お選び下さい / デザートから 1 品お選び下さい。

## Appetizer

Garrette escargots with mozzarella cheese in butter sauce モツアレラチーズのガレット エスカルゴバターソース	900
Potage soup with seasonal vegetable 旬の野菜の具たくさんスープ	900
Romaine Lettuce Caesar Salad with generously sliced Bacon ロメインレタスと厚切りベーコンのシーザーサラダ	1,200
Spanish Raw ham スペイン産生ハム	1,200
Chef Recommended Today's appetizer シェフおすすめ 本日のアペタイザー	1,200
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	1,200
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	1,400
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	1,600
Garlic shrimp BBQ style ガーリックシュリンプ BBQ スタイル	1,800
Ham and salami assortment ハム & サラミ盛り合わせ	1,800
Three-cheese assortment チーズ盛り合わせ 3 種	1,800

## Seafood

Tuna belly patarashca マグロのハラミのパタ・ラシュカ	2,000
Today's seafood dish 本日の魚料理	2,200
Sautéed 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	2,400

## Meat

Iberico pork mostarda with spelt and mushrooms, Japanese yam frit イベリコ豚のモスタルダ スペルト小麦ときのこと ヤマイモのフリット	2,200
Today's meat dish 本日の肉料理	2,800
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	3,800

## Grains&Maccheroni

"Santa Lucia" octopus stewed in tomatoes with linguine 真ダコトマト煮とリングイーネ "サンタルチア"	1,200
Today's pasta 本日のパスタ	1,400

## Desserts

Three ice cream assortment アイス 3 種盛り合わせ	600
Premium tiramisù 極上ティラミス	800
Poires Belle Helene 洋梨のベルエレーヌ	900
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	1,000
Dessert of the day 本日のデザート	1,000

Bread charge ¥500 per person.

テーブルチャージ及びパン代といたしましてお一人様 500円を頂戴しております