

THE VILLAS
in the PARK
DINNER MENU

Tapas/Saladas

バケット	¥300
“MENTAI” バケット	¥400
長浜鮮魚のエスカベッシュ	¥480
★ スモークサーモンとレモンクリーム	¥580
マグロの中落とアボカドカナッペ	¥580
半熟卵の燻製ポテトサラダ	¥580
自家製ローストビーフのカルパッチョ	¥1,200



In the PARK コブサラダ	¥780
ロメインレタスとパルミジャーノサラダ	¥880
長浜鮮魚の昆布めカルパッチョ	¥880
イタリア産生ハムとサラミの5種盛り合わせ	¥1,480
ドライフルーツとチーズ5種盛り合わせ	¥1,480
前菜6種盛り合わせ	¥1,500

Smoke

★ 赤海老	¥380
ハマグリ	¥380
糸島ソーセージ	¥380
セセリ	¥380
自家製ベーコン	¥480
カマンベールチーズ	¥480
★ 本日鮮魚	¥580
シーフードセット (海老、サザエ、ハマグリ、本日鮮魚)	¥1,580
ミートセット (ソーセージ2本、セセリ4本、ベーコン80g)	¥1,580

Desserts

極上ティラミス	¥600
アイス3種盛り合わせ	¥600
阿蘇ジャージ牛乳を使った クレームブリュレ	¥700
フォンダンショコラとバニラアイス	¥900
本日のパティシエ特製デザート	¥1,000

Appetizer

生タコとトマトのバジルソースマリネ	¥630
北海生タコとジャガイモのアヒージョ	¥630
砂肝とオリーブのアヒージョ	¥600
トリッパとローズマリーのトマトアヒージョ	¥650
海老とキノコのアヒージョ	¥700
日向鶏軟骨つくね柚子胡椒添え	¥680
丸ごとガーリックシュリンプ	¥750
マグロ腹身の炙り ワサビソース	¥900
生ウニのオムレツ濃厚ウニクリームソース	¥900

Frit

ヤリイカのフリット 岩塩添え	¥500
フライドポテト (スパイシーチリ・トリュフ塩・抹茶塩・レモン塩)	¥580
★ 海老とアボカドの春巻き仕立て	¥700
スパイシーフライドチキン フレッシュトマトソース	¥780
カワハギとズッキーニのフリット	¥780
★ マグロのレアカツ 特製ソースと糸島またいちの塩	¥980

Meat

柔らかく煮込んだイベリコ豚のグリル トマトサルサとマスタード	¥1,680
自家製ソーセージとザワークラウト	¥980
アンガスビーフハンバーグ ホワイトマッシュルームのソース	¥1,480
★ 牛肉の石焼グリル	¥1,780

Grains & Maccheroni

糸島豚のボロネーゼ	¥1,280
シラスとカラスミのペペロンチーノ	¥1,280
たっぷり“MENTAI”のカルボナーラ	¥1,380
ダンジネスクラブのトマトリゾット	¥1,280
魚介のグリーンカレーリゾット	¥1,280
魚介ふんだんペスカトーレ	¥1,580
★ フォアグラとボルチーニ茸のリゾット	¥1,580