THE VILLAS
in the PARK
DINNER MENU

Tapas/Saladas

バケット	¥330
“MENTAI” バケット	¥430
☆長崎県産サバとゴマ、葉ワサビのマリネ	¥680
スモークサーモンとレモンクリーム	¥600
マグロの中落とアボカドカナッペ	¥600
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	¥1,250

in the PARK コブサラダ	¥790
ロメインレタスとパルミジャーノサラダ	¥880
長浜鮮魚の昆布〆カルパッチョ	¥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	¥1,590

Smoke

☆赤海老	¥390
ハマグリ	¥390
糸島ソーセージ	¥390
セセリ	¥390
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

カンパーニュのアンチョビグラタン	¥680
北海生タコとジャガイモのアヒージョ	¥650
砂肝とオリーブのアヒージョ	¥650
海老とキノコのアヒージョ	¥760
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	¥770
マグロ腹身の炙り ワサビソース	¥950
生ウニのオムレツ濃厚ウニクリームソース	¥950

Frit

ヤリイカのフリット 岩塩添え	¥530
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）	¥620
☆海老とアボカドの春巻き仕立て	¥750
スパイシーフライドチキン フレッシュトマトソース	¥780
☆カマンベールとししとうのフリット	¥680
マグロのレアカツ 特製ソースと糸島またいちの塩	¥1,000

Meat

自家製ソーセージ ザワークラウト	¥1,080
霧島豚肩ロースハーブカツレツ	¥1,480
☆和牛石焼ハンバーグ	¥1,580
牛肉の石焼グリル	¥1,780

Grains & Maccheroni

糸島豚のボロネーゼ	¥1,280
フルーツトマトと生ハムの冷製カッペリーニ	¥1,280
たっぷり “MENTAI” のカルボナーラ	¥1,380
ありた鶏せせりのレモンバジルリゾット	¥1,080
☆ズワイガニトマトクリームパスタ	¥1,900
活きオマールと魚介のペスカトーレ	¥2,480
フォアグラとポルチーニ茸のリゾット	¥1,580