

# THE VILLAS

## in the PARK

### APPETIZER

Spanish-style garlic shrimp 小海老のあつあつアヒーゴ	700
Green ahijo with garlic, mussels, kinoko mushrooms and potatoes ムール貝、キノコ、ポテトのにんにく風味グリーンアヒーゴ	800
Three Cheeses and Shrimp with cured ham flat cake 3種のチーズとシュリンプ 生ハムのプラケンタ	800
Potato Arigo and white sausage ジャガイモのアリゴと白ソーセージ	900
Ceviche of amberjack and citrus カンパチと柑橘のセビーチェ	900
Chef's specialty cobb salad 特製コブサラダ	1,200 (half 900)
Savory baked cod Brandard Aiyori served 香ばしく焼き上げたタラのブランドード アイヨリ添え	1,000
Chimichurri-marinated chicken asado enthalada with white vinegar sauce チミチュリソースでマリネしたチキンアサドのエンサラダ ホワイトビネガーソース	1,100
Vegetable bagna cauda creamy anchovy sauce こだわり野菜のバーニャカウダ クリーミーなアンチョビソース	1,200
Carpaccio of seared tuna and green asparagus with grated mimolette cheese マグロの炙りとグリーンアスパラガスのカルパッチョ グレイテッドミモレットチーズ	1,400
Assorted cheese and dried fruit チーズとドライフルーツの盛り合わせ	1,500
Warm salad with inca potatoes and organic vegetables ahipanka bagna source 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ヒパンカバーニャソース	1,600
Italian ham with grissini breadsticks イタリア産生ハムとグリッシーニ	1,600



### MAIN DISH

#### WEST SIDE COAST

Macaroni Carbonara Gratin Sprinkled with Black Pepper 黒胡椒をきかせたマカロニカルボナーラグラタン	1,000
Shrimp and Four Bean Burrito with guacamole dip 海老と4種豆のプリトー ワカモレディップ添え	1,000



Shrimp cocktail Thousand Island & Guacamole Sauce シュリンプカクテル サウザンアイランド&グアカモレソース	1,200
Grilled Big Fin Reef Squid with Warm Polpetta Squid Ink Salad アオリイカのグリルとイカ墨のボルベッタのウォームサラダ	1,400
Softshell shrimp fritters with cajun cream sauce ソフトシェルシュリンプのフリット ケイジャンクリームソース	1,500
Seafood skewers "brochette" BBQ style シーフードの串焼き"ブロシェット"BBQスタイル	2,200

#### TAPAS

Homemade pickles 自家製ピクルス盛り合わせ	500
Spanish Iberico ham chorizo sausage スペイン産イベリコ豚のチョリソー	600



French fries with two sauces フレンチフライドポテト2種のソース添え	700
Three-olive assortment 3種類のオリーブ盛り合わせ	800

#### SEAFOOD

Grilled Red Sea Bream from Ehime with Shallot Sauce 愛媛産真鯛のグリルとエシャロットのソース	1,800
Chef's recommended seafood dish of the day シェフおすすめの本日のお魚料理	1,800
Seasonal seafood, tomatoes, olives, smoked paprika akuapattsua 旬の魚介、トマト、オリーブ、スモークパプリカのアクアパッツア	2,200

#### MEAT

Breakfast sausage and fried egg with pico de gallo バークソーセージとフライドエッグ ピコデガヨ	1,800
Chef's recommended meat dish of the day シェフおすすめの本日のお肉料理	2,400
Grilled Japanese pork chop roasted along with whole turnip 国産骨付き豚ロース肉のグリル カブの丸ごとローストと共に	2,400
Black Angus beef steak wasabi fragrant butter ブラックアンガス牛ステーキ 山葵香るバター	2,900

#### Grain & Maccheroni

Salmon and mushroom fettuchine carbonara verde サーモンと茸のフェットチーネ カルボナーラ ベルデ	1,200
Velmitchell, Vongolebotargo ヴェルミッチェリ、ボンゴレボットアルガ	1,400
Clam Risotto with High Pressure Processed Brown Rice Blossoms 超高水圧加工玄米の菜の花とアサリのリゾット	1,400



Abalone and scallop flavor risotto アワビとホタテのうまみリゾット	1,500
Chef's recommended pasta dish of the day シェフおすすめの本日のパスタ	1,500
Genbese · Linguine of migratory crab and green asparagus 渡り蟹とグリーンアスパラガスの ジェノベーゼ・リングイネ	1,600

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