

## due大皿プラン PARTY PLAN

～お得なカジュアルパーティプラン～

### フェリーチェコース

¥4,500

税・サービス料込

飲み放題 2時間付き(L.O. 1.5時間後)

前菜5品盛り合わせ

シーザーサラダ

特製ハニーガーリックバケット

ペンネ アマトリチャーナ

(ズワイガニトマトクリームスパゲッティニへの変更+200円)

山形豚ロースのグリル 焼き野菜添え

パルミジャーノリゾット

ドルチェ2種盛り合わせ

～パスタ食べ放題!贅沢プラン～

### アモーレコース

¥5,000

税・サービス料込

飲み放題 3時間付き(L.O. 2.5時間後)

イタリアン前菜5品盛り合わせ

パルマ産生ハムたっぷりのシーザーサラダ

特製ハニーガーリックバケット

5種のパスタをお好きなだけ <L.O.2時間後>

本日のパスタ

ペペロンチーノ、スパゲッティニ

特製トマトソース、スパゲッティニ

パンチェッタと玉葱のアマトリチャーナ、ペンネ

濃厚クリームチーズリゾット

ズワイガニトマトクリームスパゲッティニ(+300円)

米産牛リブロースステーキ お野菜のロースト添え

(和牛変更+1000円)

ドルチェ3種盛り合わせ

### 飲み放題ドリンクメニュー

・スパークリングワイン ・ワイン(赤/白) ・生ビール ・樽生シードル

・ウイスキー ・カクテル各種 ・ソフトドリンク各種

VILLAZZA  
due  
ITALIAN DINING & BAR

※上記プランの適用人数は2名様～16名様とさせていただきます。

## 前菜 Appetizer

1. フォアグラブリュレとバケット ¥500  
Foie-gras flavored Crème Brulee served with baguette  
濃厚なフォアグラを甘じょっぱく仕上げました
2. イタリアンソーセージ3種盛り合わせ ¥950  
Assorted Italian sausage (3kinds)  
ビールにぴったり
3. 国産牛トリッパと白インゲン豆の煮込み ¥980  
モッツアレラチーズ焼き  
Stewed tripper and white kidney beans served with grilled mozzarella cheese  
グラタン仕立てのモットマト煮込み
4. ガルシア栗豚バラ肉香草パン粉焼き ¥900  
Grilled pork with herb bread crumbs  
やわらかく煮込み香ばしく焼きました
5. 香鶏と豚肉のパテ ¥750  
Chicken and pork putty  
香鶏の砂肝やレバーの入ったワインにピッタリなパテ
6. 真鯛のカルパッチョ オリーブと香草のサラダ ¥1,280  
瀬戸内レモンの香り  
Fish carpaccio  
香草塩でしめています
7. "三良坂フロマージュ" ¥1,000  
松原さん手作りモッツアレラとトマトのカプレーゼ  
Caprese  
広島より直送の新鮮なチーズ
8. 大あさりの白ワイン蒸し バターの香り ¥1,450  
Steamed asari clam in butter flavored white wine  
今が旬です
9. フライドポテト ¥650  
French fries
10. 赤海老とマッシュルームのアヒージョ、バケット添え ¥1,000  
Red shrimp and mushroom in garlic oil served with baguette  
パールの定番メニュー



価格は税込みです。別途10%のサービス料を頂戴致します。  
Tax included. 10% service charge will be added.

## due特選ステーキ Steak

1. 米産リブローズ 厚切りステーキ (300g) ¥2,900  
Thick sliced American beef steak(300g)  
厚みのある肉をゆっくり、じっくり焼き上げました  
※焼き上がりに30分前後お時間を頂きます。  
※ラストオーダーは21:45とさせていただきます。  
It takes 30minutes to cook. L.O.21:45
2. 広島和牛グリルステーキ (100g) ¥3,300  
Japanese(from HIROSHIMA pref.) beef steak(100g)  
広島より直送される自慢の和牛です
3. ブラックアングス牛 ザブトンステーキ (150g) ¥2,000  
Grilled Black Angus beef chuck flap (150g)  
1頭から数kgしかとれない希少部位です
4. 骨付き 岩中豚ロース (300g) ¥2,500  
Grilled Japanese pork loin (300g)  
健康に育てられた味の濃い豚肉です  
※焼き上がりに30分前後お時間を頂きます。  
※ラストオーダーは21:45とさせていただきます。  
It takes 30minutes to cook. L.O.21:45
5. 香鶏モモ肉のスパイシーロースト(300g) ¥2,400  
Roasted spicy flavored chicken  
特製スパイスでマリネして仕上げました



## お野菜料理 Vegetables

1. こだわり野菜のバーニャカウダ ¥1,280  
Bagna cauda  
広島から直送のお野菜を  
中心に使用しております



2. スモークサーモンと温卵のシーザーサラダ ¥950  
Caesar salad of smoked salmon and Japanese style soft boiled egg
3. 広島ハウレン草とパルミジャーノチーズのサラダ ¥880  
Salad of spinach and parmesan cheese

## パスタ Pasta

1. ズワイガニトマトクリームソース タリアテッレ ¥1,580  
Tagliatelle with snow crab tomato cream sauce  
dueのスペシャリテ
2. フランス産オーブブラック牛の特製ミートソース スパゲッティ ¥1,680  
Spaghetti with special meat sauce  
しっかり、ゆっくり煮込んだ旨みたっぷりのミートソースです
3. 蛍烏賊とカラスミのペペロンチーノ スパゲッティーニ ¥1,480  
Spaghettini peperoncino with firefly squid and dried mullet roe  
旬のホタルイカをどうぞ
4. ゴルゴンゾーラとクルミのクリームソース リガトーニ ¥1,480  
Rigatoni with walnut and gorgonzola cheese cream sauce  
ワインのお供に
5. 親父の玄米チーズリゾット ¥1,280  
Parmesan cheese risotto  
シェフの父が育てたプチプチ、モチモチのお米で仕上げています
6. シンプルトマトソース スパゲッティーニ ¥1,200  
Spaghettini with tomato sauce



## ハム&チーズ&パン HAM&CHEESE & BREAD

1. 24ヶ月熟成 サンダニエーレ産生ハム S ¥900 L ¥1,340  
(2名) (3~4名)  
Prosciutto
2. イタリア産ハム3種盛り合せ ¥1,480  
(サンダニエーレ産生ハム、モルタデラ、ミラノサラミ)  
Assorted Italian ham (4kinds)
3. イタリアンチーズ3種盛り合せ ¥1,450  
(パルミジャーノ、ゴルゴンゾーラ、タレッジョ)  
Assorted Italian cheese (3kinds)
4. 特製ハニーガーリックバケット (4個) ¥420  
Honey garlic toast (4pieces)
5. プレーンバケット (4個) ¥380  
Baguette (4pieces)

## ドルチェ Dessert

1. ガトーショコラとストロベリージェラート ¥850  
Chocolate cake served with strawberry gelato
2. ベイクドチーズケーキとバニラジェラート ¥950  
Baked cheese cake served with vanilla gelato
3. 季節のタルトとキャラメルジェラート ¥850  
Seasonal tart served with caramel gelato