

VILLAZZA due 2nd Anniversary

2017年6月6日、おかげ様で VILLAZZA due は 2周年を迎えます
日頃の感謝の気持ちを込めまして 2周年記念スペシャルランチをご用意致しました!

皆様にご好評頂いている広島野菜&フルーツビュッフェ付きランチに
ドルチェビュッフェ & ドリンクバーもついた豪華ランチです
この機会にぜひお召し上がりください!!

HOLIDAY

2017/06/01~2017/06/30

以下のランチは広島野菜・フルーツ・ドルチェビュッフェ & ドリンクバーが付きます
Following menu is served with buffet (salad, fruit, dessert, and drink)

パスタランチ

PASTA LUNCH

2,500yen

下記のメニューから 1種類をお選び下さい。(大盛り +200円)

Please choose one from the following pasta menu. (You can have big size if you add ¥200.)

+200円で生パスタ タリアテッレに変更が可能です。You can change to fresh pasta Tagliatelle if you add ¥200.

1. スワイガニのトマトクリームソース スパゲッティーニ

Spaghetтини with snow crab tomato cream sauce

VILLAZZA due のスペシャリティ!濃厚なカニクリームソースです

2. 燻製カジキマグロとフレッシュトマトのPUTTANESCA スパゲッティーニ

Spaghetтини with tomato, swordfish, olives, caper and anchovy

燻製香るカジキマグロを、オリーブ・ケッパー・アンチョビの伝統的なソースで仕上げました

3. せせらぎポークと新ゴボウの白ワイン煮込み スパゲッティーニ

Spaghetтини with stewed pork and burdock in white wine

美味しい豚肉の旨みと夏のゴボウの香りが詰まった一皿

シェフの父が育てた
美味しい広島米です!!

4. 赤ニシ貝のコンフィと大葉のジェノベーゼ 玄米リゾット

Brown rice risotto with veined rapa whelk and Shiso (Japanese herb)

爽やかな香りの青じそをジェノベーゼスタイルに!

ドリンクメニュー DRINK MENU

ボトルグリーン 620yen

天然のハーブや果汁とスプリングウォーターを
微炭酸で仕上げたナチュラルで爽やかなフレーバー水。

エルダーフラワー

Elder flower

マスカットやライチを思わせる爽やかな味わい

ザクロ & エルダーフラワー

Pomegranate & elder flower

手摘みしたエルダーフラワーとフルーティーなザクロの味わい。

アルコール ALL620yen

生ビール(プレミアムモルツ)

Draft beer

(SUNTORY "The PREMIUM MALTS")

シードル

Cidre

スパークリングワイン

Glass of sparkling wine

グラスワイン・白

Glass of white wine

グラスワイン・赤

Glass of red wine