

VILLAZZA due LUNCH TIME MENU

WEEKDAY 2017/06/01~2017/06/30

当店自慢!! 広島野菜&フルーツビュッフェ

シェフのふるさと「広島」から直送された食材をたっぷり使ったお野菜&フルーツビュッフェ!!
当店のランチには全て上記のビュッフェがつきます。
尚、パスタランチをご注文の場合、食後のカフェもご用意致します。
PASTA LUNCH is served with buffet (salad, fruit) and coffee or tea.

パスタランチ

PASTA LUNCH

1,500yen

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. ズワイガニのトマトクリームソース スパゲッティーニ

Spaghettini with snow crab tomato cream sauce

VILLAZZA due のスペシャルティ! 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

Spaghettini 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

Spaghettini 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!

平日限定 サラダ&フルーツビュッフェ 1,200yen

当店自慢のサラダ & フルーツビュッフェをお楽しみ頂けます。

WEEKDAY ONLY Salad & Fruit Buffet ¥1,200

+200円でカフェをお付けすることができます。

You can have coffee or tea if you add ¥200.

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

価格は税込です。当店では国産 100% のお米を使用しております。Tax included. We use 100% domestic rice.