

Lunch

ランチ

[11:30-15:00]

ランチメニューは3種類のコースをご用意しております。

※食材仕入れ状況により下記メニューより変更になる場合がございます。予めご了承くださいませ。

要予約

Lunch
¥2,500 (税別)

旬の食材を使った一皿

季節野菜と発酵糀のバーニャカウダソース

メインのお料理(下記より一皿)

・その日の鮮魚をその日の仕立てで
(入荷の魚に合わせて最適な調理法でお料理いたします)

・仔羊の炭火焼き マスタードソース

・厳選黒毛和牛の炭火焼き (+700円)

レモンと生姜のグラニテ

ライチのエスプーマ ココナッツのアイス

コーヒー or 紅茶

Lunch
¥3,500 (税別)

旬の食材を使った一皿

季節野菜と発酵糀のバーニャカウダソース

お魚料理

・その日の鮮魚をその日の仕立てで
(入荷の魚に合わせて最適な調理法でお料理いたします)

お肉料理(下記より一皿)

・仔羊の炭火焼き マスタードソース

・厳選黒毛和牛の炭火焼き (+700円)

レモンと生姜のグラニテ

ライチのエスプーマ ココナッツのアイス

コーヒー or 紅茶

Lunch
¥6,000 (税別)

アミューズ

本日のお楽しみの一皿

前菜

白鷺サーモンのミクユイ メープルの香り

温菜

稚鮎のカダイフ 西瓜のガスパチョ

魚料理

鱈のエスカベッシュ エンマー小麦とアメリカーナ

肉料理

鴨胸肉のロースト ジャガ芋のピュレ添え

デザート

ヴィラブランシュ特製デザート

コーヒー or 紅茶

ご予算にあわせてオリジナルメニューもご用意できますのでお申し付けください。(要予約)

Terrace party

テラスパーティ

新緑がキレイなこの季節

お友達、ご夫婦、ご家族で...

緑を感じるヴィラブランシュで、テラスでPARTYをしませんか♪

見た目も可愛いので女子会やママさんの集まりにも最適!

貸切の際はコーディネートも提案可能ですので、お気軽にご相談ください。

[期間] 4月~11月中旬頃まで

[時間] 11:30~

[人数] 2名様~

※要予約



テラス席はわんちゃんもOK!
ご利用の際はマナーをお守りくださいませ