

# LUNCH MENU

L'essence de la nature  
VILLA BLANCHE

2

2 プレートランチ

PLATE LUNCH

SET 2,600 円 (税込2,860 円)

糀を使ったお料理を2皿で提供します。  
どれも糀のパンに合うものばかり。メインは2種類よりお選び下さい。



SAKURADAI ROAST

桜鯛パン粉の重ね焼き

糀やチーズなどで作った  
自家製パン粉を桜鯛に塗って  
焼きあげました。  
白身のしっとり感とパン粉の  
さっくり感をお楽しみ下さい。



KOBE PORK CONFIT

神戸ポークのコンフィ

糀でマリネした神戸ポークを  
コンフィ (油に浸してから煮る) で  
フランス料理の調理法  
時間をかけて柔らかく  
仕上げました。

1 季節のサラダオードブル

2 メイン料理 (上記よりお選びください)

プチポタージュ

コウジラボパタジェの生糀パン

自家製 糀デザート & 食後のドリンク

(デザートメニュー◆印

ドリンクメニュー◆印よりそれぞれお選びください)

1

1プレートランチ

PLATE LUNCH

SET 1,700円 (税込1,870円)

糀を使ったお料理を1皿で提供します。  
どれも糀のパンに合うものばかり。メインは2種類よりお選び下さい。



1 PLATE LUNCH

メイン料理  
(下記2種類よりお選びください)

◇プチポタージュ

◇コウジラボパタジェの生糀パン

KOBE PORK CONFIT

神戸ポークのコンフィ

糀でマリネした神戸ポークを  
コンフィ(油に浸してから煮る  
フランス料理の調理法)で  
時間をかけて柔らかく  
仕上げました。

SAKURADAI ROAST

桜鯛パン粉の重ね焼き

糀やチーズなどで作った  
自家製パン粉を桜鯛に塗って  
焼きあげました。  
自身のしっとり感とパン粉の  
さっくり感をお楽しみ下さい。

option  
オプション  
menu

DRINK: ドリンクメニューより 200円 OFF



villablancche 乳製品・小麦粉・卵不使用  
curry

ヴィラブランシュの発酵カレー  
1,350 円 (税込 1,485 円)

シェフが調合したスパイスで作った  
本格派のカレー。小麦、乳、卵不使用です。  
糀の旨味が溶け込んでいます。  
野菜のフリットを添えて。



gratin

糀入りベシャメルソースと  
アメリカーナソースのグラタン  
1,350 円 (税込 1,485 円)

糀パン・ミニサラダ付  
糀のベシャメルソースと魚介の旨味のアメリカーナ  
ソースでグラタンを仕込みました。糀パンと一緒に  
アツアツをお召し上がりください。



salada plate

彩りサラダプレート  
(チキン)

1,200 円 (税込 1,320 円)

糀パン・スープ付

たっぷりの彩り野菜とスープ、  
糀パンをオリジナルの  
生糀ドレッシングで  
お召し上がりください

option  
オプション  
menu

DRINK: ドリンクメニューより 200 円 OFF

# KIDS MENU

小学校低学年（8歳）までのお子様のご利用とさせていただきます



## ヴィラブランシュの本格キッズカレー

900円（税込990円）

スープ・ドリンク付（ドリンクメニュー★印よりお選びください）

お子様用の辛くない本格派のカレー。小麦、乳、卵不使用です。  
糀の旨味が溶け込んでいます。野菜のフリットを添えて。

【カレー】 乳製品・小麦粉・卵不使用です

特定原材料主要7品目：使用なし

【スープ】 特定原材料主要7品目



乳

※この表示は原材料として、使用していない事を意味しており、  
厨房内では特定原材料を使用することがあります。ご了承ください。



## 自家製キッズドリア

900円（税込990円）

スープ・ドリンク付  
（ドリンクメニュー★印よりお選びください）

糀のベシャメルソースのキッズに人気のドリア。

特定原材料主要7品目



乳



小麦



エビ

※この表示は原材料として、使用していない事を意味しており、  
厨房内では特定原材料を使用することがあります。ご了承ください。

# DRINK MENU

オリジナル糀ドリンク

## KOUJI DRINK

---

糀ソーダ KOUJI SODA 600 円 (税込 660 円)

生糀をストレートに炭酸とレモンの爽やかさで。  
糀の風味を最も感じられる腸活ドリンクです。夏バテにもぴったり。

季節のフルーツ酵素ドリンク 600 円 (税込 660 円)

季節のフルーツを糀と発酵させた酵素ドリンク。さっぱりと炭酸割りで。

糀ハニーレモンソーダ 600 円 (税込 660 円) 

須磨離宮公園のハチミツとレモンで人気のハニーレモンに  
糀をプラスしてサッパリ炭酸割りにしました。

数量限定 自家製ジンジャーエール 600 円 (税込 660 円)

広島神石高原町の無農薬栽培生姜を糀とジンジャーエールに仕上げました。  
生姜の力を感じられる一杯です。



 ハチミツを使用しています。1才未満の乳児には与えないでください。

## ソフトドリンク

# SOFT DRINK

---

◆	カフェラテ	H / I	400 円 (税込 440 円)
◆	コーヒー	H / I	400 円 (税込 440 円)
◆	エスプレッソ	H	400 円 (税込 440 円)
◆	紅茶	H / I	400 円 (税込 440 円)
★ ◆	100% オレンジジュース		400 円 (税込 440 円)
★ ◆	100% リンゴジュース		400 円 (税込 440 円)
★ ◆	ウーロン茶	I	400 円 (税込 440 円)
★ ◆	ミルク	H / I	300 円 (税込 330 円)

## アルコール

# ALCOHOL

---

六甲ビール (ボトル: ブラウンエール) 700 円 (税込 770 円)  
BEER BROWNALE

焙煎されたモルトのまろやかな余韻が広がり、柔らかい苦味と優しい口当たりが味わい深く、美しい琥珀色のビール

六甲ビール (グラス: セゾン / ホワイトエール) 600 円 (税込 660 円)  
BEER SAISON / WHITENAILE

セゾン: 白ワインやマスカット、ライチのようなさわやかな香りが特徴です

ホワイトエール: 柑橘系の香りにコリアンダーのスパイシーな味が丁度よいアクセントになっています

ナチュラルワイン赤 / 白 900 円 ~ (税込 990 円 ~)  
NATURAL WAINE

ノンアルコールビール (オールフリー) 600 円 (税込 660 円)  
NON-ALCOHOL BEER