

BLANCHE LUNCH

3,300円（税抜3,000円）



発酵をテーマにした
ヴィラブランシュでしか味わえないお料理
ゆっくりとお楽しみください
（①～④の内容がセットになります）

①

季節のオードブル

季節のポタージュ

+

②メイン料理をお選びください

本日のお肉 or お魚 or パスタ



数量限定シェフおススメ

国産牛ロースのステーキ +770円

+

③糀デザートをお選びください



糀とハチミツの
バスクチーズケーキ



アイスクリーム（糀orバニラ）



有機チョコレートと糀の
ガトーショコラ +220円

+

④ドリンクをお選びください

【ソフトドリンク】

- ・エスプレッソ Hot
- ・コーヒー Hot / Ice
- ・カフェラテ Hot / Ice
- ・紅茶 Hot / Ice
- ・ハーブティー Hot
- ・100% オレンジジュース
- ・100% リンゴジュース

【オリジナル糀ドリンク +220円】

- ・生糀ソーダ
- ・季節のフルーツ酵素ドリンク
- ・糀ハニーレモンソーダ
- ・糀ハニーレモンティー
Hot / Ice
- ・自家製クラフトコーラ

【アルコール +330円】

- ・六甲ビール
（グラス セゾン/ホワイトエール）
- ・六甲ビール（小瓶 ブランエール）
- ・ノンアルコールビール
（オールフリー）
- ・糀ハニーレモンサワー
- ・フルーツティーサワー
- ・ナチュラルワイン
（スパークリング/赤/白/ロゼ/オレンジ）

単品LUNCH MENU

(11:00~14:30ラストオーダー)



マークはドリンクメニューから200円オフ



ワンプレートランチ
2,090円 (税抜1,900円)

* 糰パン・スープ付 *

本日のお魚OR本日のお肉から
おえらびくださいませ

季節の野菜マリネや糰を使ったお料理を
一皿にまとめて



ローストビーフの彩サラダプレート
2,090円 (税抜1,900円)

* 糰パン・スープ付 *

熊本県産あか牛のもも肉を使った
しっとりとしたローストビーフに
色々なお野菜をたっぷりと



シェフの気まぐれカレー
1,650円 (税抜1,500円)

カレー×糰パンの相性は抜群！
シェフが調合したスパイスで作った
本格派カレー



日替わり糰パンサンド
1,760円 (税抜1,600円)

沢山のお野菜と焼きたて糰パン
モリモリ食べていただける1プレート
1ドリンク付

(コーヒー・紅茶・カフェラテ
・リンゴジュース・オレンジジュース)

KIDS MENU

キッズメニューは8歳までのお子様のご利用となります



特製キッズカレー

お子様用の辛くない本格カレー♪
乳製品・小麦粉・卵不使用
特定原材料主要7品目：使用なし

OR

本日のキッズパスタ

(内容はスタッフまでお尋ねください)

990円 (税抜900円)

1ドリンク付き

(オレンジジュース・リンゴジュース・ミルク)