

FURUMAI
ふるまい御膳
¥5,200(税別)



AJIWAI
味わい御膳
¥5,200(税別)



IRODORI
彩御膳
¥4,200(税別)



KAEDE
楓御膳
¥4,200(税別)



HANA
華御膳
¥3,200(税別)



SUMIRE
童御膳
¥3,200(税別)

メニューが毎月替わる楽しさ。
USAGI
MONTHLY
BENTO

レストランの季節の食材を使った
月替わりランチメインメニューを楽しめる、
こだわり弁当プチケーキ付き。

うさぎ
ランチ弁当 ¥2,000(税別)



WAOU SOUSAKU GOZEN



USAGI
BOX 弁当
¥2,000(税別)



和欧創作御膳
¥2,400~¥3,000(税別)



うさぎ極弁当 ¥2,000(税別)



幕ノ内 椿
¥1,500(税別)



幕ノ内 楓
¥1,200(税別)



幕ノ内 舞
¥1,000(税別)



パーティーなどのお集まりに、ヴィルセゾンうさぎのオードブルで
美味しいおもてなしを演出してはいかがでしょうか。
出張パーティーなども、ご相談に応じております。



オードブル D ¥13,000(税別)



オードブル C ¥10,000(税別)



オードブル B
¥8,000(税別)



オープンサンドと
イタリアンサンド
¥4,800(税別)



季節の
フルーツ
盛合わせ
¥4,200(税別)



プチ
ケーキ
盛合わせ
¥2,500(税別)



海鮮サラダ
寿司ロール
¥2,400(税別)



オリジナル
うさぎ
ライスロール
¥3,800(税別)



旬の鮮魚
カルパッチョ
¥4,500(税別)



海の幸の
サラダ仕立て
¥4,500(税別)



いろいろ
野菜の
菜園風
サラダ
¥3,200(税別)



黒毛和牛の
タタキ
ジャボネ
ソース
¥5,200(税別)

※写真は全て4~5人前の内容です。

Sousaku Restaurant Ville Saison
USAGI since 2005

下関市清末東町1丁目332
TEL/083-282-8080

田園の中にある「ヴィルセゾンうさぎ」は、季節の地元野菜と世界の食材、
調理技法を使いフレンチをベースにした料理を生み出す創作レストランになっています。

