

MAIN DINING CABANA

LUNCH MENU Weekday

大人（中学生以上） **2,500yen**

小学生 1,800yen / 未就学 800yen

※3歳以下のお子様はお料理提供を行っておりません

お好きなメイン料理を一品お選びください

FROM THE FARM

『カルヴォ フィオーレ ディ ペペロンチーニ』

カリフラワールのペペロンチーニ

FROM THE OCEAN

『カルトッチョ』

魚介と野菜の紙包み焼き

MEAT:A

『ビステッカ グリッリア サルサヴェルデ ポレンタコンチャ添え』

牛肉のグリル ポレンタ添え +500yen

MEAT:B

『ストファート レッジェーロ ディ マンゾ』 牛肉の軽い煮込み パイ包み +300yen

『20食限定 アッロースト ディ ポッコ』 X'mas特別ローストチキン +500yen

BUFFET

全てのランチにこだわり野菜のサラダ、前菜、スープ、デザートbuffetがつきます

Appetizer Soup

- ・牛肉のタリアータ グラナパダーノとルッコラ（ローストビーフ）
- ・本日のアンティパスト
- ・アナトラ ディ インサラータ（鴨とクレソン 野菜サラダ バルサミコソース）
- ・カプレーゼ 生ハムとオレンジオイル
- ・自家製 明太ディップ
- ・サーモンとゴロゴロ卵のインサラータ
- ・ヴェルデューラ デイ グラティナート（野菜とペンネ パスタ ミートグラタン）
- ・まめきちと大木町のえのき ローズマリーの香り
- ・ブロッコリ ツナ アンチョビの効いたインサラータ
- ・ピッツァ マリナラ（漁師のピザ）
- ・ミラノ風 モンテギーリ（ミートボールのフリットサルサポモドーロ）

Décou page

- 目の前で調理させていただきます。
- ・大人気 自家製カリカリ フレンチトースト
 - ・濃厚チーズパスタ 栗粉で作るピッツォッケリ

Bread

- ・サイラー バケット
- ・ピッコロパン
- ・ピッコロ カボチャパン
- ・バヴェ
- ・マーブルチョコ
- ・ミニクロワッサン

Salad

- ・グリーンサラダ（ビタミンミネラル豊富）
- ・プチトマト（リコピン酸）
- ・キュウリ（新陳代謝を上げる）
- ・オニオンライス（血液さらさら）
- ・カイワレ&スプラウト（抗酸化作用の高い）
- ・レッドキャベツ（食物繊維豊富胃にやさしい）
- ・さつまいもと黒胡麻サラダ
- ・ファジョーロと玉ねぎのサラダ（豆のサラダ）
- ・九州産本日の農家さんからの仕入れ野菜3種

Dessert

- ・トロンケット（ブッシュドノエル）
- ・クリスマスパフェ
- ・パネトーネ（イタリアのクリスマスケーキ）
- ・マスカルポーネブディーノ（ブリュレ）
- ・ピスタチオとフランボワのムース
- ・パリプレスト（フランスのクリスマスケーキ）
- ・九州産レモンを使用したスノーレモンパイ
- ・スプミリア（メレンゲと生クリームのお菓子）
- ・フルーツのジュレ
- ・お客様の目の前で焼く リコッタチーズのパンケーキ
- ・本日のおすすめデザート
- ・マダカスカル産 ヴァニラのアイスクリーム
- ・フルーツ4種

Dressing

- ・自家製 はちみつビネガードレッシング（消化吸収）
- ・自家製 たまねぎビネガードレッシング（美肌効果）
- ・減塩サウザンドレッシング
- ・胡麻ドレッシング
- ・アップルビネガードレッシング
- ・ノンオイルドレッシング
- ・本日のドレッシング

※表示価格は消費税・サービス料込みの金額です