

MAIN DINING CABANA

LUNCH MENU Weekend

大人（中学生以上） 3,000yen
小学生 2,300yen / 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

RECOMMEND 土日限定メニュー

カナダ産オマール海老のポワレ CABANAスタイル + 2,600yen

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がきます

Appetizer Soup

- ・牛肉のタリアータ グラナバダーノとルッコラ (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
・ヴェルデュラ ディ グラティナート (野菜とペンネ パスタ ミートグラタン)
・まめさ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 マリナーラ (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 パケット
・ピッコロパン
・ピッコロ カボチャパン
・パヴェ
・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)
・オニオンスライス (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
・パネットーネ (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
・スプミーマリア (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