

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

好きなメイン料理を一品お選びください

FROM THE FARM

『カルトッチョ』 本日の魚と九州野菜のホイル焼き

FROM THE OCEAN

トスカーナ郷土料理『カラマリ リピエナ』 イカのトマト煮込み

MEAT:A

『チキン ディアボラ』 佐賀県産ありた鶏のソテー 悪魔風

MEAT:B

メインダイニング カバーナ名物！！（数量限定）

トスカーナ名物『ビステッカ』 牛肉ステーキ グリルレモンとイタリア産モティアの粗塩 +500yen

鹿児島県産黒豚 リコッタチーズ ほうれん草 『コトレッタ』（カツレツ） +500yen

鹿児島県産和牛希少部位「クリミ」の『コトレッタ』（カツレツ） +900yen

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

- ・自家製ローストビーフ
- ・本日のお魚カルパッチョ 宮崎産のヘベス添え
- ・博多茄子と長崎雲仙鶏ハム サルサヴェルデ
- ・フィレンツェ風 鱈のミッレフォーリエ
- ・ファジョーロ カンネリーネ インサラータ
- ・サーモンとゴロゴロ卵のインサラータ
- ・まめきちと大川町のえのき ローズマリー
- ・トスカーナ 玉ねぎのオープン焼き
- ・フィレンツェ風 パニーニ
- ・シナモン風味のジャガイモのニョッキ
- ・トスカーナ 豚肉のローストサルビアの香り
- ・本日のアンティパスト

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
 - ・シナモン風味のジャガイモのニョッキ

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（リコピンたっぷり）
- ・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）
- ・海藻サラダ（ミネラルたっぷり）
- ・キャベツ（食物繊維豊富胃にやさしい）
- ・オクラ（夏バテ防止）
- ・ズッカとはちみつのサラダ
- ・ファジョーロのカレー風味（豆のサラダ）

Dessert

- ・ズッパ・イングレーゼ
- ・カントウチ
- ・輝黄卵を使用したラッターオーロ
- ・トルタ ディ ピノリ
- ・リッチャレリ
- ・福岡県産イチジクのムース
- ・マスカットとライムのジュレ
- ・久保田農園のミントとリンゴのさっぱりジュレ
- ・九州産生クリームのパニラムース
- ・熊本県産ブルーベリーのソース
- ・ココナッツとクーベルチュールのガナッシュ
- ・本日のデザート
- ・アイスクリーム
- ・フルーツ3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
- ・具沢山ベジタブルドレッシング
- ・クリーミー生姜ドレッシング
- ・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