

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

『ベルデューラ ミスト ディ フロマッジョ』

FROM THE OCEAN

鱈とチーズのグラティナート

MEAT:A

『ビステッカ グリッリア』 赤ワインとバルサミコのソース + 500yen

MEAT:B

メインダイニング カバーナ名物！！（※数量限定）

- 鹿児島県産黒豚 リコッタチーズ ほうれん草 『コトレッタ』 + 500yen
- 仔牛の『コトレッタ』 ミラネーゼ + 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
- ・本日のお魚カルパッチョ マントヴァソース
- ・カプレーゼ 生ハムとオレンジオイル
- ・ネルヴェッティ（豚肉とキャベツの煮込み）
- ・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
- ・まめきちと大川町のえのき ローズマリー
- ・カヴォルフィオーレ グラティナート
- ・カッソーラ（豚肉とキャベツの煮込み）
- ・ピッツァ ディ レッコ
- ・ミラノ風 モンテギーリ
- ・目の前で仕上げる濃厚チーズパスタ
- ・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
 - ・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
- ・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）
- ・オニオンライス（血液さらさら）
- ・海藻サラダ（ミネラルたっぷり）
- ・レッドキャベツ（食物繊維豊富胃にやさしい）
- ・オクラ（夏バテ防止）
- ・さつまいもと黒胡麻サラダ
- ・ファジョーロのカレー風味（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

- ・イタリア産ザマスカルポーネのティラミス
- ・ズブリゾローナ
- ・マスカルポーネ ブディーノ
- ・お客様の前で仕上げるフレンチトースト リコッタチーズのソース
- ・福岡県産富有柿とクリームチーズのタルト
- ・栗とリコッタチーズのムース
- ・マスカルポーネのフルーツパフェ
- ・熊本県産ブルーベリームース
- ・サンダリアジュレ
- ・福岡産生クリームを使った洋ナシのムースサクサクのパイ
- ・久保田農園のミントと洋ナシのジュレ
- ・本日のおすすめデザート
- ・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
- ・ベジタブルベppardレッシング
- ・ナッツドレスニング
- ・ノンオイルドレスニング
- ・本日のドレスニング

※表示価格は消費税・サービス料込みの金額です