

# 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

『鯛のムニャイヤ アーティチョークとアッチューガの香り』

鯛のムニエル アンチョビソース

## MEAT:A

『ビステッカ グリッリア モスタルダとセルバチコ インサラータ

牛肉のグリル

+ 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

## 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
- ・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（豚肉の軟骨と野菜のサラダ）
- ・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（野菜とペンのパスタグラタン）
- ・まめきちと大木町のえのき ローズマリーの香り
- ・カッソラ（豚肉とキャベツの煮込み）
- ・ピッツァ ディ レッコ（4種のチーズのピザ）
- ・ミラノ風 モンテギーリ（チキンミートボールのフリットサルサヴェルデ）

### 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）
- ・レッドオニオンスライス（血液さらさら）
- ・豆腐のバルサミコマリネ（コレステロールを下げる）
- ・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

- ・イタリア産ザネッティーマスカルポーネのティラミス
- ・ズブリゾーナ（とうもろこしとナッツのケーキ）
- ・マスカルポーネ ブディノー（ブリュレ）
- ・クレープのオレンジ煮込み
- ・洋ナシのタルト
- ・栗とリコッタチーズのムース
- ・マスカルポーネとイチゴのムース
- ・ダークチョコのムース ピスタチオのクリーム
- ・サングリアジュレ
- ・福岡産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
- ・マダガスカル産 ヴァニラのアイスクリーム
- ・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
- ・聖護院カブのドレッシング
- ・紅茶のドレッシング
- ・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