

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

※90分制プランは金額が異なります

好きなメイン料理を一品お選びください

FROM THE FARM

『チッポレ ディ フロマッジョ』

丸ごと玉ネギのオープン焼き チーズソース

FROM THE OCEAN

『カルトッチョ』

魚介と野菜のオープン包み焼き

MEAT:A

『ビステッカ グリッリア トマト トーマチーズ セルバチコ添え』

牛肉のグリル セルバチコ添え +500yen

MEAT:B

『ストファート レッジャーロ ディ マンゾ』

牛肉の軽い煮込み パイ添え +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

- ・本日のアンティパスト
- ・ピエモンテ バーニャカウダ
- ・カンパチのカルパッチョ リモーネオイル
- ・ピエモンテ マイアーレ ディ マスタード
(豚肉の蒸し煮 マスタードソース)
- ・ブロッコリ ツナ アンチョビの効いたインサラータ
- ・スモーク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)
- ・まめぎちと大木町のえのき ローズマリーノの香り
- ・ピエモンテ ペペローネ リビエーノ
(ビーマン ツナ ケッパーの詰め物)
- ・ピエモンテ 鶏肉のマレンゴ風煮込み
- ・ピッツァ クワトロ フロマッジョ (4種類のピザ)
- ・牛肉のタリアータ サルサ (ローストビーフ)

Salad

- ・グリーンサラダ (ビタミンミネラル豊富)
- ・ブチトマト (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)
- ・かぼちゃとアーモンドのサラダ
- ・ファジョーロのコリアンダーサラダ
- ・九州産本日の農家さんからの仕入れ野菜3種

Décou page

- ・ピエモンテ ブッロエ サルビア
(お客様の前で仕上げる セージ グラナチーズパスタ)

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
- ・マープルチョコ
- ・ミニクロワッサン

Dessert

- ・本日のおすすめデザート
- ・濃厚バナナコッタ
- ・リング ディ ガット (ラングドシャ)
- ・トルタ ディ ノッチョーレ (ヘーゼルナッツのタルト)
- ・マスカルポーネプディーノ (ブリュレ)
- ・イタリア産ピスタチオとラズベリーのムース
- ・あまおうとチーズのムース
- ・サクサクストロベリークランチチョコ
- ・あまおうショートケーキ
- ・フルーツのジュレ
- ・ゴロゴロくるみのブラウニー
- ・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
- ・クリーム焙煎ゴマドレッシング
- ・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