

# 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

福岡県朝倉 輝黄卵 エッグベネディクト 九州野菜

## FROM THE OCEAN

本日の魚、野菜のカルトッチョ（イタリアの魚介のホイル焼き）

## MEAT:A

佐賀県有田鶏のソテー プッタネスカソース

## MEAT:B

アンガス牛チャックテンダーステーキ シャリアピンソース 100g +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

- ・ローストビーフ ジャポネソース
- ・本日の魚カルパッチョ 博多茄子ととんぶり  
グレープフルーツソース
- ・博多茄子と長崎雲仙鶏ハム サルサヴェルデ
- ・夏野菜のガスパッチョ
- ・福岡県産水菜と西京味噌 豚バラのロースト
- ・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の香り
- ・佐賀県産玉ねぎとクリームチーズ  
グラナパダーノ ピザ
- ・フリウリ郷土料理『フリコ』
- ・本日のアンティパスト

### Décou page

- 目の前でお取り分けいたします
- ・大きなチーズで作るパスタ カチョエ ペペ
  - ・今月の野菜 shabu shabu 3種類のソース

### 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）
- ・さつまいもとはちみつサラダ
- ・ファジョーロのカレー風味（豆のサラダ）

### Dessert

- ・マスカルポーネブディーノ
- ・リコッタチーズチーズパフェ
- ・フレンチトースト
- ・キャラメルエスプレッソティラミス
- ・クリームにこだわったしっとりロールケーキ
- ・ルバーブのタルト
- ・夏のエキゾチックジュレ
- ・アプリコットムースとアールグレイのジュレ
- ・白桃のジュシージュレ
- ・ココナッツとチーズのパウンド
- ・さくさくイチゴミルクのメレンゲ
- ・本日のデザート
- ・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
- ・ごま醤油ドレッシング
- ・クリームナッツドレッシング
- ・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