

MAIN DINING CABANA

LUNCH MENU

Weekday

2022.10/1~2022.10/30

大人 (中学生以上) **2,800yen**

小学生 2,100yen / 未就学 800yen

※3歳以下のお子様は無料

※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

FARM

『バタート ドルチェディカメラート サルサヴァルサミコ』
(サツマイモのキャラメリゼ バルサミソース)

PASTA

『アサリ カルチョッフィ ベーコンのアーリオ オーリオ』
(アサリ、アーティチョーク、ベーコンのオイルパスタ)

OCEAN

『カジキマグロのグリッリア サルサ タルタ』
(カジキマグロのグリル タルタルソース) + 300yen

MEAT

『イベリコ豚のアッロースト スカロピーネ サルサ フンギ』
(イベリコ豚ロースト キノコのクリームソース) + 500yen

RECOMMEND

『仔牛肉のコトレッタ』
(ミラノ風カツレツ) + 700yen

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が付きま

Appetizer Soup

- ・本日のアンティパスト
- ・鶏肉のカチャトーレ(漁師風)
- ・カルパッチョ デイ ベッシエ(本日のカルパッチョ)
- ・サルデー イン サオール(イワシのバルサミコマリネ)
- ・ブロッコリとツナのサラダ
- ・カラマールと野菜のエルフ アロマティケ(ハーブマリネ)
- ・牛肉のタリアータ セルパチコとペペ
- ・グラナバダーノ デイ メランザーネ
(ナスとチーズのオープン焼き)
- ・ムール貝と大木町きのこの白ワイン風味 タイムの香り
- ・ピッツァ サラーメ(サラミときのこのピッツァ)
- ・ズッパ デイ フィノッキオ
- ・自家製 カバーナカレー
- ・マクアポッ グリーンカレー(茄子 レタス)
- ・ライス

Bread

- ・長丘 オーストリア サイラーさんのバケット
- ・ピッコロパン
- ・ピッコロ カボチャパン
- ・パヴェ
- ・本日のパン

Dressing

- ・自家製 たまねぎビネガードレッシング (美肌効果)
- ・自家製 はちみつビネガードレッシング (消化吸収)
- ・イタリアンドレッシング
- ・アンチョビとハーブドレッシング
- ・ノンオイルシークァサードレッシング
- ・本日のドレッシング

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)
- ・赤キャベツ (食物繊維豊富胃にやさしい)
- ・カイワレ (新陳代謝を上げる)
- ・キュウリ (水溶性 食物繊維)
- ・里芋とナッツのインサラータ
- ・レンコンとキヌアのマリネ
- ・九州産 本日の農家さんからの仕入れ野菜 3種類

Dessert

- ・本日のおすすめデザート
- ・マスカルポーネのムース
5種のベリーとバルサミコのソース
- ・スポンジャータ(はちみつと木の実のタルト)
- ・トルタ デラ ペーラ(洋ナシタルト)
- ・マスカルポーネプディーノ(ブリュレ)
- ・マフィン デラ ズッカ(かぼちゃのマフィン)
- ・バイクドチーズケーキ
- ・トルタ アッラ ランポーネ コンチョコラータ
(チョコとフランボワーズのムース)
- ・九州産まじく使用 カシスモンブランムース
- ・アールグレイジェラティーナ
(紅茶のジュレ リンゴのコンポート添え)
- ・本日のおすすめアイス
- ・フルーツ3種

※仕入れによりメニュー内容が変更の場合がございます。
※表示価格は消費税・サービス料込みの金額です。