

MAIN DINING CABANA

LUNCH MENU

Weekday

2022.11/1~2022.11/30

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

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がきます

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 ベッシェ(本日のカルパッチョ)
- ・ケールとコッコのリモーリオ
- ・サルデ 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
- ・カラマーロと野菜のエルブ アロマティケ(ハーブマリネ)
- ・牛肉のタリアータ セルパチコとベベ
- ・グラナパダーノ 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
- ・マクアポツ グリーンカレー(茄子 レタス)
- ・ライス

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)
- ・里芋とキヌアのインサラータ
- ・レンコンとナッツのマリネ
- ・九州産 本日の農家さんからの仕入れ野菜 3種類

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

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
- ・スポンガータ(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)
- ・マスカルポーネブディーノ(ブリュレ)
- ・マフィン デラ ズッカ(かぼちゃのマフィン)
- ・ベイクドチーズケーキ
- ・トルタ アッラ ランポーネ コンチョコロータ
(チョコとフランボワーズのムース)
- ・九州産まじりく使用 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。