

MAIN DINING CABANA

LUNCH MENU

Weekday

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

『ラーパ ディ アッロースト』
(九州産 カブの丸ごとロースト 2種の味わい)

PASTA

『パスタ コン カヴォロ』
(自家製サルシッチャと黒キャベツの生パスタ)

OCEAN

『鱈と冬野菜のグラティナート ゆず香るポロ葱のクレマ』 + 300yen
(鱈と冬野菜のグラタン ゆず香るポロ葱のクリーム)

MEAT

『イベリコ豚のアッロースト サルサバルセート』 + 500yen
(イベリコ豚のロースト ホワイトバルサミコと糸島産のハーブ)

RECOMMEND

『ピステッカ グリッリア 60g or 120g 60g + 800yen
フォンデュータソースと契約農家さんの旬野菜』
(牛肉のグリル チーズフォンデュソース) 120g + 1,400yen

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がつかます

Appetizer Soup

- ・本日のアンティパスト
- ・鶏肉とファジョーロのヴァポーレ トンナートソース
- ・カルパッチョ ディ ベッシェ(本日のカルパッチョ)
- ・サラミとトレヴィス、
グリルロメインレタスのバルサミコヴィネグレット
- ・サルディーナ カルピオーネ リモーネの香り
- ・クレモナ風豚バラのロースト キノコとくるみのソース
- ・ヤリイカと小エビのベルガモ風フリットミスト
- ・ローストビーフ グラナパダーノとエキストラオイル
- ・ベルデューラ ディ グラティナート
(野菜とパスタのグラタン)
- ・ピッツァ ディ ゴルゴンゾーラ
(ツナ、フォルマジヨ、りんご、クルミ)
- ・ズッパ アッラ パヴィア
(パヴィア風卵と野菜のコンソメスープ)
- ・自家製 カバーナカレー
- ・バエリア
- ・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)
- ・さつまいものメープル風味
- ・おくらとヒジキサラダ
- ・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
- ・アモール ポレンタ
(とうもろこしのケーキ)ロンバルディア伝統菓子
- ・カヴァロ(チーズシュークリーム)
- ・ガレット・デ・ロワ
- ・マスカルポーネブディーノ(ブリュレ)
- ・ノッチョーラ・ショコラ
- ・ベールデ(抹茶のムース)
- ・メーラ ディ ヨーグルト
(カルダモン風味のリンゴのコンポートとヨーグルトのムース)
- ・ガナッシュ オル モンテ ランポーネ
(ラズベリーモンテガナッシュ)
- ・ジェラティーナ ディ リモーネ アル ミエル
(はちみつレモンジュレ)
- ・本日のおすすめアイス
- ・フルーツ3種

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)
- ・コブ ドレッシング
- ・柚子のドレッシング
- ・バジル&チーズドレッシング
- ・本日のドレッシング

※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。