

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

お好きなメイン料理を一品お選びください

PASTA

『生パスタ 夏野菜と小柱のアーリオオーリオパスタ』

OCEAN

『カッポン マグロ(魚介と野菜の煮込み)』 + 500yen

MEAT

『イベリコ豚のアッロースト バルサミコソース セルバチコサラダ添え』 + 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が付きます

Appetizer Soup

- ・パルミジャーノチーズの原点 ロディジャーノチーズ
- ・カルパッチョ デイ ペッシェ リモーリオ
(本日のカルパッチョ レモンの香り)
- ・鶏肉のアッロースト オリーブとマスタードソース
- ・ツナとブロッコリーのインサラータ
- ・ローストビーフ ルッコラとエキストラオイル
- ・ジャガイモとインゲンのパスタジェノベーゼ
- ・豚バラ肉のアッロースト クミン風味のキャベツ添え
- ・ボルヴェッティ きのことトマトのローズマリー風味
- ・ベルデューラ デイ グラティナート(野菜のグラタン)
- ・本日のアンティパスト
- ・野菜と豆のミネストローネ
- ・自家製 カバーナカレー
- ・グリーンカレー
- ・ライス

Salad

- ・グリーンサラダ
- ・ブチトマト
- ・ワカメ
- ・カイワレ
- ・コーンスモーククミン
- ・オクラ 昆布
- ・カルフラワー黒ゴマ
- ・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
- ・イタリアンフレンチトースト
- ・パスタ ジェノゼーベ
- ・アプリコットタルト
- ・マスカルポーネプディーノ(ブリュレ)
- ・ロールショコラ
- ・チョコレート ヤランチャ(チョコレートとオレンジ)
- ・ムース デイ ランポーニ エ ローズ
(フランボワーズとローズのムース)
- ・フォルマッジオ アリオーサ(エアリーチーズケーキ)
- ・アロエ&アセロラジュレ
- ・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

- ・たまねぎビネガードレッシング
- ・シーザードレッシング
- ・減塩サウザンドレッシング
- ・柚子醤油ドレッシング
- ・ゴマドレッシング
- ・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。