

MAIN DINING CABANA

# LUNCH MENU

Weekend

大人（中学生以上） **3,000yen**

小学生 2,300yen / 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

お好きなメイン料理を一品お選びください

RECOMMEND 土日限定メニュー

カナダ産オマール海老のポワレ CABANAスタイル +2,200yen

FROM THE FARM

『カルヴォ フィオーレ ディ ペペロンチーニ』  
カリフラワーのペペロンチーニ

FROM THE OCEAN

『鯛のムニヤイヤ アーティチョークとアッチューガの香り』  
鯛のムニエル アンチョビソース

MEAT:A

『ビステッカ グリッリア モスタルダとセルバチコ インサラータ +500yen  
牛肉のグリル

MEAT:B

メインダイニング カバーナ名物！！（※数量限定）  
鹿児島県産黒豚 リコッタチーズ ほうれん草 『コトレッタ』 +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がきます

### Appetizer Soup

- ・牛肉のタリアータ グラナバダーノとルッコラ（ローストビーフ）
- ・本日のアンティパスト
- ・本日のお魚カルパッチョ マントヴァソース
- ・カプレーゼ 生ハムとオレンジオイル
- ・ネルヴェッティ（豚肉の軟骨と野菜のサラダ）
- ・自家製 明太ディップ
- ・サーモンとゴロゴロ卵のインサラータ
- ・ヴェルデューラ デイ グラティナート（野菜とペンネのバスタグラタン）
- ・まめきちと大木町のえのき ローズマリーの香り
- ・カッソーラ（豚肉とキャベツの煮込み）
- ・ピッツァ ディ レッコ（4種のチーズのピザ）
- ・ミラノ風 モンテギーリ（チキンミートボールのフリットサルサヴェルデ）

### Décou page

- 目の前で調理させていただきます。
- ・大人気 自家製カリカリ フレンチトースト
  - ・濃厚チーズパスタ 栗粉で作るピッツォッケリ

### Bread

- ・サイラー パケット
- ・ピッコロパン
- ・ピッコロ カボチャパン
- ・パヴェ
- ・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（リコピン酸）
- ・キュウリ（新陳代謝を上げる）
- ・レッドオニオンライス（血液さらさら）
- ・豆腐のバルサミコモリネ（コレステロールを下げる）
- ・レッドキャベツ（食物繊維豊富胃にやさしい）
- ・さつまいもと黒胡麻サラダ
- ・ファジョーロのカレー風味（豆のサラダ）
- ・九州産本日の農家さんからの仕入れ野菜3種

### Dessert

- ・イタリア産ザネッティーマスカルポーネのティラミス
- ・ズブリゾローナ（とうもろこしとナッツのケーキ）
- ・マスカルポーネ ブディノー（プリュレ）
- ・クレープのオレンジ煮込み
- ・洋ナシのタルト
- ・栗とリコッタチーズのムース
- ・マスカルポーネとイチゴのムース
- ・ダークチョコのムース ピスタチオのクリーム
- ・サングリアジュレ
- ・福岡産生クリームを使った洋ナシのムースサクサクのパイ
- ・久保田農園のミントと洋ナシのジュレ
- ・本日のおすすめデザート
- ・マダカスカル産 ヴァニラのアイスクリーム
- ・フルーツ3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
- ・聖護院カブのドレッシング
- ・紅茶のドレッシング
- ・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