

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

※90分制プランは金額が異なります

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

+ 2,600yen

FROM THE FARM

『チッポレ ディ フロマッジョ』

丸ごと玉ネギのオープン焼き チーズソース

FROM THE OCEAN

『カルトッチョ』

魚介と野菜のオープン包み焼き

MEAT:A

『ビステッカ グリッリア トマト トーマチーズ セルバチコ添え』

牛肉のグリル セルバチコ添え

+ 500yen

MEAT:B

『ストファート レッジャーロ ディ マンゾ』

牛肉の軽い煮込み パイ添え

+ 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がきます

Appetizer Soup

- ・本日のアンティパスト
- ・ピエモンテ バーニャカウダ
- ・カンパチのカルパッチョ リモネオイル
- ・ピエモンテ マイアーレ ディ マスタード
(豚肉の蒸し煮 マスタードソース)
- ・ブロッコリ ツナ アンチョビの効いたインサラータ
- ・スモーク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
(野菜とペンネパスタ ミートグラタン)
- ・まめきちと大木町のえのき ローズマリーノの香り
- ・ピエモンテ ベペローネ リピエーノ
(ビーマン ツナ ケッパーの詰め物)
- ・ピエモンテ 鶏肉のマレンゴ風煮込み
- ・ピッツァ クワトロ フロマッジョ (4種類のピザ)
- ・牛肉のタリアータ サルサ (ローストビーフ)

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)
- ・オニオンライス (血液さらさら)
- ・カイワレ&スプラウト (抗酸化作用の高い)
- ・レッドキャベツ (食物繊維豊富胃にやさしい)
- ・かぼちゃとアーモンドのサラダ
- ・ファジョーロのコリアンダーサラダ
- ・九州産本日の農家さんからの仕入れ野菜3種

Décou page

- ・ピエモンテ ブッロ エ サルビア
(お客様の前で仕上げる セージ グラナチーズパスタ)

Bread

- ・サイラー バケット
- ・ピッコロパン
- ・ピッコロ カボチャパン
- ・バヴェ
- ・マーブルチョコ
- ・ミニクロワッサン

Dessert

- ・本日のおすすめデザート
- ・濃厚バナナコッタ
- ・リング ディ ガット (リングドシャ)
- ・トルタ ディ ノッチョーレ (ヘーゼルナッツのタルト)
- ・マスカルポーネプディーノ (プリュレ)
- ・イタリア産ピスタチオとラズベリーのムース
- ・あまおうとチーズのムース
- ・サクサクストロベリー克蘭チチョコ
- ・あまおうショートケーキ
- ・フルーツのジュレ
- ・ゴロゴロくるみのブラウニー
- ・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
- ・クリーム焙煎ゴマドレッシング
- ・アップルビネガードレッシング
- ・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