

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

- 鹿児島県産黒豚 リコッタチーズ ほうれん草 カツレツ + 500yen
- 鹿児島県産和牛希少部位「クリミ」カツレツ + 900yen
- カナダ産オマール海老「キャナリー」のロースト + 1,200yen

FROM THE FARM

福岡県朝倉 輝黄卵 エッグベネディクト 九州野菜

FROM THE OCEAN

本日の魚 大分県九重町 産直野菜 カルトトッコ

MEAT:A

佐賀県有田鶏のソテー プッタネスカソース

MEAT:B

アンガス牛チャックテンダーステーキ シャリアピンソース 100g + 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がつきます

Appetizer Soup

- ・ローストビーフ ジャポネソース
- ・本日のお魚カルパッチョ 博多茄子ととんぶり
- ・グレープフルーツソース
- ・博多茄子と長崎雲仙鶏ハム サルサヴェルデ
- ・夏野菜のガスパッチョ
- ・福岡県産水菜と西京味噌 豚バラのロースト
- ・サーモンとゴロゴロ卵のインサラータ
- ・まめきちと大川町のえのきローズマリーの香り
- ・佐賀県産玉ねぎとクリームチーズ
- ・グラナパダーノ ピザ
- ・フリウリ郷土料理『フリコ』
- ・本日のアンティパスト

Décou page

- 目の前でお取り分けいたします
- ・大きなチーズで作るパスタ カチョエ ペペ
 - ・今月の野菜 shabu shabu 3種類のソース

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
- ・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（リコピンたっぷり）
- ・キュウリ（新陳代謝を上げる）
- ・オニオンスライス（血液さらさら）
- ・海藻サラダ（ミネラルたっぷり）
- ・キャベツ（食物繊維豊富胃にやさしい）
- ・オクラ（夏バテ防止）
- ・さつまいもとはちみつのサラダ
- ・ファジョーロのカレー風味（豆のサラダ）

Dessert

- ・マスカルポーネブディーノ
- ・リコッタチーズチーズパフェ
- ・フレンチトースト
- ・キャラメルエスプレッソティラミス
- ・クリームにこだわったしっとりロールケーキ
- ・ルバーブのタルト
- ・夏のエキゾチックジュレ
- ・アプリコットムースとアールグレイのジュレ
- ・白桃のジュシージュレ
- ・ココナッツとチーズのパウンド
- ・さくさくイチゴミルクのメレンゲ
- ・本日のデザート
- ・アイスクリーム
- ・フルーツ4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
- ・ごま醤油ドレッシング
- ・クリームナッツドレッシング
- ・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