

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

- 『マンゾ グリッリア エフォアグラ フリットゥーラ サルサ ミエーレ ペペ』
国産牛のグリルとフォアグラのポワレ 蜂蜜と黒コショウソース

+ 2,500yen

FROM THE FARM

- 『九州産 山芋のコトレッタ ブッロ ブルチアート 焦がしバターソース』
- 『グリルベーコン エッグ ライ麦パンのサラダ パニーニ』

FROM THE OCEAN

- 『本日おすすめ魚 海老 ムール貝 ズッパディ ベッシエ』

+ 300yen

MEAT:A

- 『最上級 イベリコ豚ベジロータのカツレツ ポローニャ風』

+ 500yen

MEAT:B

- 『マンゾ グリッリア サルサモスタ』
牛ロースのロースト モスタルダと糸島産ルッコラ添え

+ 700yen

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
- ・ウンブリア プリスケットタ
(トマト スズキーニ 黄色パプリカ オレガノ黒オリーブ)
- ・カンパチのカルパッチョ マスタードハーブのソース
- ・ウンブリア風ポルチーニとサルシッチャの Pasta
- ・豚肉のヴァポーレ トンナートソース
- ・サルモーネ アッフミカート
(スモークサーモンとオニオンのマリネ)
- ・長崎県雲仙鶏のスモーク スパイローストとグリルロメインレタス
- ・福岡県産まめきちとえのき ローズマリー風味
- ・インペータ ディ コッツイ
(ムール貝と糸島産タイムの白ワイン蒸し ペッパーの香り)
- ・ボルヴェッティ 大木町のきの子 ドライマト フロマッジョ
- ・ピッツァ ディ タルティエーフォ
(トリュフ 塩 オイル 卵 ピザ)
- ・ヴェルデューラ デイ グラティナート
(野菜の Pasta グラタン)
- ・糸島豚 ポルチーニ ファジョーロの煮込み
- ・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)
- ・カイワレ (新陳代謝を上げる)
- ・オニオンスライス (血液さらさら)
- ・オクラ ワカメ (抗酸化作用の高い)
- ・プチトマト (リコピン酸)
- ・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
- ・ひじきとファジョーロのアーリオオーリオ
(ひじきと豆のアーリオオーリオ)
- ・九州産本日の農家さんからの仕入れ野菜3種

Dessert

- ・本日のおすすめデザート
- ・BIOオリーブチョコ
- ・トルタ チャラミコラ
(アーモンドとメレンゲのお菓子)
- ・アプリコットティー
(アプリコットとアールグレイのムース)
- ・マスカルポーネプディーノ (ブリュレ)
- ・バニラとレモンのムース
- ・抹茶&ショコラ (抹茶とホワイトチョコのムース)
- ・ジェラティーナ ディ ベスケ (桃の果実ジュレ)
- ・サンタリアチェリーのタルト
- ・ラズベリーとチョコレートのオペラ
- ・肥後グリーンのパナコッタ
- ・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

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
- ・ミニクワッサン

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
- ・レモンジンジャーレッシング
- ・梅香るレッシング
- ・ノンオイルレッシング
- ・本日のレッシング

※表示価格は消費税・サービス料込みの金額です