

# 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

好きなメイン料理を一品お選びください

## FROM THE FARM

● 『ビーガン対応 大きなキノコと大豆ミート ナツメグの香り』

● 『ムール貝とアーティチョークのパスタ レモンの香り』

## FROM THE OCEAN

● 『ペッシェ オッジ カルチョッフィブッコ プロチャート』 + 300yen  
(本日の魚とアーティチョークとバターソース)

## MEAT:A

● 『イベリコ豚肉のブラチョーラ 自家製マスタード』 + 500yen  
(イベリコ豚肉のソテー 自家製マスタード添え)

## MEAT:B

● 『マンゾ グリッリア サルサ モスタルダ フィュ と レモンピューレ』 + 700yen  
(牛ロースのグリル 無花果のモスタルダとレモンピューレ)

## 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がつかます

### Appetizer Soup

- ・本日のアンティパスト
- ・本日のカルパッチョ
- ・インサラータ ディ フンギエ サラミ  
(きのこサラミのサラダ)
- ・クスクス パタート ディ ポルポ  
(蛸とジャガイモ、クスクスサラダ)
- ・ウオーヴォ サルモネ アッフミカート
- ・フジリ・エ・ファシオーレ  
(うずら豆 トマト 赤ピーマンのパスタ)
- ・牛肉のタリアータ (ローストビーフ)
- ・アロースト ディ マイアーレ  
(豚のロースト 自家製デユカ)
- ・マイアーレ ディ ローズマリーノ  
(豚肉の香草焼き)
- ・ピッツァ ディ ゴルゴンゾーラ  
(ツナ フロマッジョ リンゴジャム ピザ)
- ・ヴェルデューラ オレキエッテ ディ グラティナー  
(パスタと野菜のグラタン)
- ・シェフおすすめ前菜
- ・ズベッタ ズベッタ(いろんな野菜と豆のスープ)
- ・カバーナ自家製カレー
- ・ライス

### 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)
- ・クワトロチーズシーザードレッシング
- ・ゆずノンオイルドレッシング
- ・ノンオイルドレッシング
- ・本日のドレッシング

### 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)
- ・ワカメ (水溶性 食物繊維)
- ・オクラ (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)
- ・カボチャと黒ゴマのインサラータ
- ・チッポラとキュウリのマリネ
- ・九州産 本日の農家さんからの仕入れ野菜 2種類

### Bread

- ・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
- ・チョコクロワッサン

### Dessert

- ・本日のおすすめデザート
- ・パッロツォ(アーモンドとチョコレートのケーキ)
- ・カボチャのニョッキ ハチミツリコッタソース
- ・紅はるかのスイートタルト
- ・マスカルポーネブディーノ(ブリュレ)
- ・マスカット・ザクロ・巨峰
- ・マンデルラムース(アーモンド)
- ・アランチャムース(オレンジムース)
- ・チョコラータ 柚子
- ・サングリアジェラティーナ
- ・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