

MAIN DINING CABANA

LUNCH MENU

Weekend

2022.1/7~2022.1/31

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

FROM THE FARM

● 『カポロ ポリート サルサ ヴェルデ』
(キャベツとサルシッチャのロースト 生ハム ロメスコソース)

● 『ウンドーヤ セミドライマト リコッタチーズの生パスタ』 (辛みのパスタ)

FROM THE OCEAN

● 『グリリアータ ペッシェ サルサ コンキリア』 (本日の魚 貝の旨味 ソース) + 300yen

MEAT:A

● 『フランス産オーガニックポーク ヴァッレ ダオスタ風 コトレッタ』 + 500yen
(ヴァッレ ダオスタ風カツレツ)

MEAT:B

● 『マンゾ グリリア オレンジモスタルダと自家製マスタード』 + 700yen
(牛肉のステーキ オレンジ香マスタード)

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
- ・ポッコ ポリート(鶏肉の低温調理 ロメインレタスのサラダ)
- ・カルパッチョ ディ ペッシェ サルサ ハーブ
(本日のカルパッチョ ハーブ ドレッシング)
- ・ウオーヴォ サルモネ アッフミカート
- ・オレキエッテ ディ ブロコロ プロシュート
(ブロッコリと生ハムのパスタ)
- ・牛肉のタリアータ 24ヶ月熟成 パルメザンチーズ添え
- ・福岡県産まめきちとえのき ローズマリー風味
- ・マイアーレ アッロースト ディレンティキア
(豚肉とレンズ豆煮込)
- ・ピッツァ オルトナーラ(野菜のピッツァ)
- ・ヴァッレ ダオスタ風グラタン
(サルシッチャ ペシヤメル チーズ グラタン)
- ・ズッパ ディ グリ(豚バラと大麦のスープ)
- ・カパーナ自家製カレー
- ・ライス

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
- ・バヴェ
- ・チョコクロワッサン

Dressing

- ・自家製 はちみつピネガードレッシング (消化吸収)
- ・自家製 たまねぎピネガードレッシング (美肌効果)
- ・シーザードレッシング
- ・コブドレッシング
- ・ゆず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)
- ・海藻 サラダ (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 キュウリ (食物繊維豊富胃にやさしい)
- ・赤玉ねぎとジャガイモのスパイシーサラダ
- ・ファジョッロのアーリオ オーリオ
- ・九州産 本日の農家さんからの仕入れ野菜 2種類

Dessert

- ・本日のおすすめデザート
- ・ジャージー牛乳のアーモンドブランマンジェ
- ・九州産生クリーム『ましずく』のリコッタチーズケーキ
- ・生チョコとフランボワーズのタルト
- ・マスカルポーネプティーノ(ブリュレ)
- ・テゴレ(ダオスタ州のビスコッティー)
- ・アールグレイ チョコ アプリコット
- ・ほうじ茶 黒糖の香り
- ・グリオットビスキーショコラ
- ・ティサーナジェラティーナ(ハーブティーのジュレ)
- ・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

※仕入れによりメニュー内容が変更の場合がございます
※表示価格は消費税・サービス料込みの金額です