

MAIN DINING CABANA

# LUNCH MENU

Weekend

2022.5/1~2022.5/31

大人 (中学生以上) **3,300yen**

小学生 2,600yen / 未就学 800yen

※3歳以下のお子様は無料

※90分制プランは金額が異なります

※4/29(金)~5/8(日)までは土日祝の金額でのご案内でございます

好きなメイン料理を一品お選びください

## FARM

『トマト リピエノ サルサ ジェノベーゼ』  
(トマト料理 サルシッチャとリコッタチーズ)

## PASTA

『生パスタ イタリア産ドゥイヤとカルチョッフィ』  
(イタリア産 辛みの効いたサラミとアーティチョークのトマトパスタ)

## OCEAN

『本日の魚料理とフレーゴラのリゾット添え』 + 300yen

## MEAT:A

『イベリコ豚のサルティンボッカ マルサラソース』 + 500yen  
(イベリコ豚と生ハム セージの香り マルサラソース)

## MEAT:B

『ビステッカ ロマーノ』 + 700yen  
(牛肉のステーキ アーティチョーク添え)

## 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
- ・ポッロ アッラ ロマーナ(鶏肉のローマ風)
- ・カルパッチョ デイ ペッシェ サルサ "AMANATSU"  
(本日のカルパッチョ ハーブ甘夏 ドレッシング)
- ・自家製サルシッチャとブロッコリー  
きたあかりジャガイモのローズマリー風味
- ・カルボナーラ リガトーニ
- ・牛肉のタリアータ ベベとオーリオ 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
- ・カッソーラ(豚肉と春キャベツの煮込み)
- ・ローマ風ピザ ドライトマト モッツアレラ バジリコ
- ・ストラチャ テッラ(パルメザンチーズのかき卵のスープ)
- ・カパーナ自家製カリー
- ・ライス

### Bread

- ・長丘 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
- ・ミニパン オショコラ

### Dressing

- ・自家製 たまねぎピネガードレッシング (美肌効果)
- ・自家製 はちみつピネガードレッシング (消化吸収)
- ・コブサラダドレッシング
- ・青紫蘇ノンオイルドレッシング
- ・バジル&チーズドレッシング
- ・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)
- ・プチトマト (リコピンたっぷり)
- ・赤キャベツ (食物繊維豊富胃にやさしい)
- ・オニオンライス (血液サラサラ)
- ・オクラ (抗酸化作用の高い)
- ・かぼちゃのクミンとアーモンドサラダ
- ・ファジョーロのバルサミコのマリネ
- ・九州産 本日の農家さんからの仕入れ野菜 3種類

### Dessert

- ・本日のおすすめデザート
- ・チャンベリーネ アル ビーノピアンコ  
(白ワインのクッキー)
- ・グリオットチェリーのマルメラータ リコッタチーズ
- ・甘夏のタルト
- ・マスカルポーネプディーノ(ブリュレ)
- ・黒糖&アーモンドのケイク
- ・ホワイトビスキュイチョコクランチ
- ・九州産まじずく使用  
ピスタチオとブラックベリーのムース
- ・キャラメルムース
- ・ライチ&ミントジュレ
- ・本日のおすすめアイス
- ・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。