

MAIN DINING CABANA

# LUNCH MENU

Weekend

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

お好きなメイン料理を一品お選びください

## PASTA

『生パスタ ヤリイカとクルミのペストジェノベーゼ』

## OCEAN

『本日魚のフリトゥーラ サルサカヴォロ』 + 400yen  
(本日魚のポワレと春野菜 春キャベツのソース)

## MEAT

『イベリコ豚のアッロースト サルサロベール』 + 500yen  
(イベリコ豚のロースト そのジュのソース)

## RECOMMEND

『ピステッカ グリッリア 60g or 120g 60g + 800yen  
サルサ モスタルダと契約農家さんの旬野菜』  
(牛肉のグリル マスタードソース) 120g + 1,400yen

## 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
- ・ゴロゴロ卵とサーモンのインサラータ
- ・カルパッチョ デイ ベッシェ ライムの香り  
(本日のカルパッチョ ライムの香り)
- ・鶏肉の低温調理 リコッタチーズとオレンジ
- ・ツナとブロッコリーのマリナータ
- ・豚バラとジャガイモのアッロースト サルビアの香り
- ・ボルヴェッティ 春キャベツとフォルマッジョ
- ・ローストビーフ グラナパダーノとエキストラオイル
- ・ベルデューラ デイ グラティナート  
(野菜とパスタのグラタン)
- ・フレンチ トースト
- ・ジェノバ風ミネストローネ
- ・自家製 カバーナカリ
- ・グリーンカレー
- ・ライス

### 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)
- ・カイワレ(新陳代謝を上げる)
- ・キュウリ(水溶性 食物繊維)
- ・ジャガイモとバジルサラダ
- ・ごまわかめ
- ・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
- ・カネストレッリ(茹でた卵黄のクッキー)
- ・ローズマリーのパンナコッタ
- ・クロスタータ キャラメット デイ ノーチ  
(クルミのキャラメルタルト)
- ・マスカルポーネブディーノ(ブリュレ)
- ・オレンジロール
- ・サンマルク
- ・ジャッラ(ジャスミンジュレとレモンのムース)
- ・ムース デイ フラゴレ ファジョリ ロッシ  
(苺と小豆のムース)
- ・ジェラティーナ デイ アチェト デイ メレ  
(アップルピネガージュレ)
- ・本日のおすすめアイス
- ・フルーツ3種

### 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
- ・パヴェ
- ・本日のパン

### 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)
- ・しょうがクリームドレッシング
- ・橙と玉葱ドレッシング
- ・シーザードレッシング
- ・本日のドレッシング

※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。