

LUNCH MENU

2023.9

NATURALE

3,850円

(税抜価格 3,500円)

Stuzzichino

和梨のスープ キノコのマリネ

Antipasto

とよみつ姫とじゃがいも
季節野菜のサラダ仕立て

Primo piatto

下記2種類よりお選びください
森林鶏と玉葱のラグーソース
ペネリガーテ

or

鯛のプッタネスカ 茗荷
スパゲティーニ

Secondo piatto

下記2種類よりお選びください
九州産旬魚のソテー
里芋のズッパ仕立て

or

鹿児島県産美湯豚のミラノ風カツレッツ

Dolce・Caffè

5種類よりお選びください
パティシエ特製ドルチェ
カフェ

SPECIAL

6,050円

(税抜価格 5,500円)

Stuzzichino

和梨のスープ キノコのマリネ
プロシュートコット

Antipasto

函館産ブリのカルパッチョ
季節野菜のサラダ仕立て

Primo piatto

九州産戻りガツオと茗荷の
スパゲッティーニ

Pesce

鯛のオイルコンフィ シチリア風

Carne

北海道根室蝦夷鹿ロース肉の炭火焼き

Dolce・Caffè

5種類よりお選びください
パティシエ特製ドルチェ
カフェ

※メニューは一例です。食材の仕入れ状況により変更になる場合があります。

LUNCH MENU

2023.9

CHEF

9,350円

(税抜価格 8,500円)

Stuzzichino

薩摩高海老とフルーツマトの冷製カッペリーニ
カラスミ添え

Antipasto

18ヶ月熟成フランス産生ハム
季節野菜のサラダ仕立て

Primo piatto

九州産戻りガツオと茗荷の
スパゲッティーニ

Primo piatto

大分県産ちんげん猪と堀川ゴボウのラグー
パッパルデツレ

Pesce

函館産ブリと鮑のソテー
肝と柚子のソース

Carne

佐賀牛ランプ肉の炭火焼き
バルサミコソース

Dolce • Caffè

5種類よりお選びください

パティシエ特製ドルチェ
カフェ

※メニューは一例です。食材の仕入れ状況により変更になる場合があります。