

LUNCH MENU

2023.10

NATURALE

3,850円

(税抜価格 3,500円)

Stuzzichino

季節野菜のポリート

Antipasto

北海道産メサバのカルパッチョ
季節野菜添のサラダ仕立て

Primo piatto

下記2種類よりお選びください

魚介とトマトのラグーソース
フェデリーニ

or

カルボナーラ 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
カブのズッパ仕立て

or

鹿児島県産美湯豚ロース肉の炭火焼き
栗と赤ワインのソース

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

SPECIAL

6,050円

(税抜価格 5,500円)

Stuzzichino

季節野菜のポリート

Antipasto

北海道産メサバのカルパッチョ
季節野菜添のサラダ仕立て

Primo piatto

函館産ブリといくら カブ
スパゲッティーニ

Pesce

北海道産龍銀のソテー
季節野菜のズッパ仕立て

Carne

大分県産猪ロース肉の炭火焼き
栗と赤ワインのソース

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。

LUNCH MENU

2023.10

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

函館産ブリといくら カブ
スパゲッティーニ

Primo piatto

銀杏とポルチャーニのリゾット

Pesce

九州産アワビのソテー
アンチョビとレモンのソース

Carne

鹿児島県産和牛トモサンカク肉の炭火焼き
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。