

LUNCH MENU

2024.3

NATURALE

3,850円

(税抜価格 3,500円)

Stuzzichino

九州産桜鯛と新玉葱のカルピオーネ

Antipasto

兵庫県産ホタルイカの炭火焼き
ふきのとうのソース 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

自家製パンチェッタ アマトリチャーナ
リングイネ

or

北海道産春ホッケ 大葉
スパゲッティーニ

Secondo piatto

下記2種類よりお選びください

北海道産鱈のタリアータ
グレモラータソース

or

鹿児島県産美湯豚のポルペッティーニ
赤ワイン煮込み

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

九州産桜鯛と新玉葱のカルピオーネ
ホタルイカ炭火焼きふきのとうソース

Antipasto

九州産ハカツオの燻製カルパッチョ
季節野菜のサラダ仕立て

Primo piatto

駿河湾産桜海老と菜の花
タリオリーニ

Pesce

北海道産桜鱈のソテー 鱈卵添え
春菊のソース

Carne

イタリア産仔牛ロース肉の炭火焼き
季節野菜添え

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

2024.3

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

国産筍と北海道産ホタテ ヨーグルトのソース
季節野菜のサラダ仕立て

Caldo piatto

兵庫県産ホタルイカと山菜フリット
リングイネ

Primo piatto

鹿児島県産猪のバラ肉パッパルデッレ

Pesce

長崎県産真鯛
芽キャベツのフリットとリンゴのソース

Carne

九州産黒毛和牛 トリュフソース
パートフィロ包み

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。