

LUNCH MENU

2024.4

NATURALE

3,850円

(税抜価格 3,500円)

Stuzzichino

ホワイトアスパラガスのバッサーノ風

Antipasto

パテドカンパーニュ
季節野菜のサラダ仕立て

Primo piatto

～下記よりお選びください～

宮崎県産森林鶏と新牛蒡 スパゲッティーニ
山椒の香りと牛蒡のチップ添え

or

九州産魚介のジェノベーゼ
リングイネ

Secondo

～下記よりお選びください～

長崎県産旬魚のソテー ピスタチオソース

or

鹿児島県産美湯豚肩ロースのコトレッタ

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

ホワイトアスパラガスのバッサーノ風
春ホッケと焼きリンゴのクロスティーニ

Antipasto

九州産真鱈の炙りカルパッチョ
季節野菜のサラダ仕立て

Primo piatto

北海道産ホタテとアスパラガスのスパゲッティーニ
ポッターガ添え

Pesce

北海道産サメガレイの香草パン粉焼き
トマトソース

Carne

スペイン産イベリコベジョータの炭火焼き
エストラゴンソース

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 食材の入荷状況により内容が変更する可能性があります

LUNCH MENU

2024.4

CHEF

9,350円

(税抜価格 8,500円)

Cappellini

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

Primo piatto

九州産真鱈と茗荷のプッタネスカ
タリオリーニ

Primo piatto

鹿児島県産猪のバラ肉
パッパルデッレ

Pesce

長崎県産金目鯛ヴァプール
空豆のソースと空豆のフリット

Carne

鹿児島県産黒毛和牛トモサンカク肉 ロトリーニ
ポルチャーニソース

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