

LUNCH MENU

2025.9

NATURALE

3,850円

(税抜価格 3,500円)

Stuzzichino

トマトコンソメとパプリカのガスパチョ

Antipasto

長崎県産イワシと焼きナス 和梨のテリーヌ
じゃが芋のムース

Primo piatto

～下記よりお選びください～

魚介とオリーブを使ったシチリア風
スパゲッティーニ

OR

フランス産丸鶏を使ったラグーソース
ペンネリガーテ

Secondo

～下記よりお選びください～

北海道産函ブリの麴焼き 玉葱とリンゴのソース

OR

国産豚フィレ肉のボンベッタ
マッシュルームソース

Dolce・Caffè

4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

トマトコンソメとパプリカのガスパチョ
長崎県産イワシと和梨のテリーヌ
自家製サルシッチャ

Antipasto

北海道産函館ブリ 糸島産季節野菜仕立て

Primo piatto

北海道産エゾシカのラグー 洋栗
パッパルデッレ

Pesce

北海道産ヒラメ ストッフアート
浅利と香草のソース仕立て

Carne

ハンガリー産鴨胸肉の炭火焼き
トリュフ香るマディラソース

Dolce・Caffè

4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

2025.9

CHEF

9,350円

(税抜価格 8,500円)

Stuzzichino

トマトコンソメとパプリカのガスパチョ
長崎県産イワシと和梨のテリーヌ 自家製サルシッチャ

Cappellini

薩摩タカエビとフルーツマトの冷製カッペリーニ

Antipasto

スペイン産熟成生ハム サラダ仕立て ビーツソース

Primo piatto

ハンガリー産鴨モモ肉のコンフィ 葱のピューレ オレンジの香り タリオリーニ

Pesce

海の幸 プロデット

Carne

国産牛トモサンカク肉の炭火焼き バルサミソース

Dolce • Caffè

4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