

LUNCH MENU

2025.10

NATURALE

3,850円

(税抜価格 3,500円)

Stuzzichino

安納芋のズッパ
紅はるかのチップ

Antipasto

函館産寒ブリのカルパッチョ
蕪の葉のサルサ・ヴェルデ

Primo piatto

下記2種類よりお選びください

北海道産カマスのコンフィのプッタネスカ
スパゲッティーニ

or

鹿児島県産美湯豚のラグーソース
秋のキノコと落花生 リガトーニ

Secondo piatto

下記2種類よりお選びください

噴火湾産マソイのソテー
蕪とアサリのズッパ

or

国産牛と豚のポルベッティーニ
赤ワイン煮込み

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

CHEF

7,700円

(税抜価格 7,000円)

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と水牛モッツアレラチーズ
糸島野菜のサラダ仕立て

Primo piatto

函館産寒ブリと蕪のスパゲッティーニ
昆布めいくらと黄柚子

Pesce

北海道産秋鮭のソテー
蕎麦の実リゾットと魚介のズッパ

Carne

下記4種類よりお選びください

ハンガリー産マグレ鴨のロースト
オレンジと山椒のソース

or

鹿児島県産美湯豚の炭火焼き
イタリア産バルサミコのソース

or

カナダ産オマール海老のソテー
レモンドレッシング (+¥1,100)

or

熊本県産和牛トモサンカク炭火焼き
赤ワインソース (+¥1,320)

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。食材の仕入れ状況により変更になる場合があります。