

LUNCH MENU

2026.2

NATURALE

3,850円

(税抜価格 3,500円)

Stuzzichino

北海道産アロマレッドのスープ

Antipasto

淡路産ホタルイカと菜の花 ヨーグルトと貝のソース
季節野菜仕立て

Primo piatto

下記2種類よりお選びください

鹿児島県産猪肉のカネロニ リンゴとサラミ

or

北海道産真蛸とフキノトウのリゾット
ホワイトセロリ

Secondo piatto

下記2種類よりお選びください

福岡県産コロダイのプロデット
香草マヨネーズ

or

鹿児島県産美湯豚のマルサラ煮込み
牛蒡のソース

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

CHEF

7,700円

(税抜価格 7,000円)

Capellini

九州産アオリイカと
グリーンアスパラガスの冷製カッペリーニ

Antipasto

福岡県産鱈の燻製カルパッチョ
オレンジと菜の花の2色のソース 季節野菜仕立て

Primo piatto

淡路産ホタルイカと山菜フリット ヴェルミチェッリ

Pesce

柔らかく炊いた北海道産アナゴの炭火焼き
白菜のスキヤッチャータと白菜ズッパ

Carne

下記4種類よりお選びください

根室産エゾシカの炭火焼 バルサミコソース

or

鹿児島県産美湯豚ロース肉の炭火焼き
白いんげん豆のズッパ 赤ワインつけ焼き

or

国産牛もも肉炭火焼き
バルサミコソース (+¥2,000)

or

カナダ産オマール海老のソテー
レモンドレッシング (+¥2,000)

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。