

LUNCH MENU

2026.3

NATURALE

3,850円

(税抜価格 3,500円)

CHEF

7,700円

(税抜価格 7,000円)

Stuzzichino

新玉葱のズッパ 生ハムパウダー クルトン

Antipasto

淡路産ホタルイカ炭火焼き 根セロリのソース
季節野菜仕立て

Primo piatto

下記2種類よりお選びください

鹿児島県産美湯豚サルシッチャのヴェルミチェッリ
チーズフォンデュソース

or

静岡県産生シラスと菜の花のスパゲッティーニ
黄ゆずの香り

Secondo piatto

下記2種類よりお選びください

福岡県産鱈の炭火焼き
魚醤 空豆ソース

or

国産豚フィレ肉のコトレッタ春野菜の素焼き

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

Capellini

水牛モッツアレラブッファラと
フルーツマトの冷製カッペリーニ

Antipasto

北海道産春ホッケのカルパッチョ
オレンジと根セロリ 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

福岡県産真鯛とホタテのアクアパッツァ
菜の花のエチュペ

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 バルサミソース

or

ハンガリー産鴨胸肉の炭火焼き
山椒と赤ワインソース

or

国産牛もも肉炭火焼き
バルサミソース (+¥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。