

LUNCH MENU

Aprile 2026

CHEF

¥7,700

Cappellini

薩摩高エビとフルーツトマトの冷製カッペリーニ

Antipasto

スペイン産生ハムと水牛のモッツァレラチーズ
季節野菜のサラダ仕立て

Primo piatto

函館産ブリのスパゲティーニ 昆布メイクラと黄柚子

Pesce

福岡県産イトヨリ鯛のアクアパッツア

Carne

5種類よりお選びください

ハンガリー産マダレ鴨胸肉のロースト

or

鹿児島県産美湯豚ロース肉の炭火焼き

or

大分県産黒毛和牛トモサンカク肉の炭火焼き (¥1,320)

or

カナダ産オマール海老の炭火焼き (¥1,100)

or

佐賀牛ランプ肉の炭火焼き (¥1,430)

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

Aprile 2026

NTURALE

¥ 3,850

Zuppa

安納芋のズッパ

Antipasto

鹿児島県産カンパチのカルパッチョ
季節野菜のサラダ仕立て

Primo piatto

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
スパゲッティニ

or

鹿児島県産美湯豚のラグー 秋のキノコと落花生 リガトーニ

Secondi piatti

2種類よりお選びください

噴火湾産マソイのソテー

or

国産牛と豚のポルペッティニ 赤ワイン煮込み

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。