

LUNCH MENU

Maggio 2026

CHEF

¥7,700

Cappellini

水牛モッツァレラチーズとフルーツトマトの冷製カッペリーニ

Antipasto

福岡県産真鱈のカルパッチョ オレンジとトマト
季節野菜のサラダ仕立て

Primo piatto

長崎県産鰹とカラスミのスパゲッティーニ 茗荷添え

Pesce

北海道産サメガレイのズッパディペッシェ

Carne

下記よりお選びください

鹿児島県産美湯豚の炭火焼き バルサミソース

or

北海道根室産 エゾシカロース肉 炭火焼き バルサミソース

or

国産牛もも肉炭火焼き トリュフ香る茸のソース (¥2,000)

or

カナダ産オマール海老のロースト (¥2,000)

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

Maggio 2026

NTURALE

¥ 3,850

Zuppa

新ジャガイモのムース

Antipasto

長崎県産鰹のカルパッチョ 大葉ソース
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

自家製パンチェッタと生胡椒のカルボナーラ ヴェルミチェツリ

or

福岡県産真鱈のブッタネスカ 茗荷添え スパゲッティニー

Secondi piatti

2種類よりお選びください

北海道産アイナメのポワレ トマトフォンデュとヴェルデソース

or

国産豚タンの赤ワイン煮込み

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。