

# LUNCH MENU

2024.5

## NATURALE

3,850円

(税抜価格 3,500円)

## SPECIAL

6,050円

(税抜価格 5,500円)

### Stuzzichino

新じゃが芋の冷製スープ 季節のフリット  
二種盛り合わせ

### Antipasto

旬魚のカルパッチョ  
季節野菜のサラダ仕立て ジェノベーゼのソース

### Primo piatto

～下記よりお選びください～

スペイン産ウズラのラグーソース  
キタツラ

or

生白魚と菜の花のスパゲッティーニ

### Secondo

～下記よりお選びください～

薩摩タカエビと北海道産旬魚のアクアパッツァ

or

沖縄県産茶美豚  
香草サルシッチャを巻いたポルケッタ  
レモンの香りのトマトソース

### 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

### Stuzzichino

新じゃが芋の冷製スープ 季節のフリット  
二種盛り合わせ

### Antipasto

泉州水茄子と糸島野菜のサラダ  
カンパチとオリーブのタルタルソース

### Primo piatto

4種のチーズソースをかけたシンプルなトマトソース  
タリオリーニ

### Pesce

北海道産トキシラズのソテー  
新玉ねぎとレモンのソース

### Carne

北海道産蝦夷鹿ロース肉の炭火焼き  
赤ワインソース

### 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

2024.5

CHEF

9,350円

(税抜価格 8,500円)

## Cappellini

薩摩高海老とフルーツトマトの冷製カッペリーニ  
カラスミ添え

## Antipasto

18ヶ月熟成フランス産生ハムとモッツァレラ  
季節野菜のサラダ仕立て

## Primo piatto

北海道産ヤリイカとポルチーニ茸  
イカ墨を練りこんだタリオリーニ

## Primo piatto

鹿児島県美湯豚で作った自家製サルシッチャと  
白いんげん豆のパッパルデッレ

## Pesce

カナダ産オマール海老と北海道産ホタテのカルトッチョ  
濃厚な海老のスープ

## Carne

鹿児島県産黒毛和牛トモサンカク肉の炭火焼き  
赤ワインソース

## 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