

LUNCH MENU

Giugno 2026

CHEF

¥7,700

Cappellini

水牛モッツァレラチーズとフルーツマトの冷製カッペリーニ

Antipasto

福岡県産真鰯のカルパッチョ 梅のソース
季節野菜のサラダ仕立て

Primo piatto

宮崎県産鮎とズッキーニのスパゲッティーニ カラスミ添え

Pesce

福岡県産タチウオの炭火焼き アンチョビとレモンソース

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 バルサミコソース

or

北海道根室産 エゾシカロース肉 炭火焼き バルサミコソース

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

Giugno 2026

NTURALE

¥ 3,850

Zuppa

糸島産夏野菜の冷製スープ

Antipasto

福岡県産鰯のカルパッチョ 梅ソース
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

宮崎県産森林鶏とインゲン豆 ジェノベーゼ ペンネリガーテ

or

福岡県産イワシのコンフィ スパゲッティーニ シチリアーノ風

Secondi piatti

2種類よりお選びください

福岡県産イサキのつけ焼き 冬瓜とコラトゥーラのズッパ

or

国産牛と美湯豚のポルペッティ

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。