LUNCH MENU

Agosto　2026

CHEF

¥7,700

Cappellini

北海道産ホタテとフルーツトマトの冷製カッペリーニ

Antipasto

福岡県産白桃とイタリア産ブッラータチーズ　ほうじ茶パウダー
季節野菜のサラダ仕立て

Primo piatto

宮崎県産鮎のスパゲッティーニ　ズッキーニと焼きナス　カラスミ添え

Pesce

北海道産トキシラズのソテー　マスキャビア　酒盗と豆乳のズッパ

Carne

下記よりお選びください

ハンガリー産鴨胸肉の炭火焼き　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ございます。

CANOVIANO
FUKUOKA

LUNCH MENU

Agosto 2026

NTURALE

¥3,850

Zuppa

ゴールドラッシュの冷製スープ

Antipasto

鹿児島県産美湯豚　自家製プロシュートコット
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

イタリア産ツナとオリーブ　赤玉葱 トマトソース　スパゲッティーニ
マリナーラ風

or

国産豚肉のラグーソース　ズッキーニとしし唐　ペンネリガーテ

Secondi piatti

2種類よりお選びください

北海道産夏真鱈のソテー　焼きナスのソース　茸のマリネ

or

熊本県産森林鶏胸肉　香草のピカタ　夏野菜ソース

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ございます。

CANOVIANO
FUKUOKA