5月コントレイルランチ
～イタリアフェア　La cucina Italiana～

11:30～15:00(L.O14:00)

月替わりのメインディッシュからお好きな１品をお選びください。
オードブル・サラダ・スープ・デザートなどはブッフェスタイルでお楽しみいただけます。※ご利用時間９０分

Kindly select from a variety of main dishes that change monthly.
Appetizers, salads, soups, desserts, and more are served buffet style with a 90-minute limit.

Aランチ（A Lunch）　￥2,300
メイン料理はこちらからお選びください（The selection of main dishes）

1．別府湾産しらすとタケノコのペペロンチーノスパゲティ
Spaghetti Aglio e Olio with Beppu Bay Whitebait and Bamboo Shoots
(麺50g)

2．タコとトマトのラグーソース スパゲティ ガリシア風
Spaghetti with Octopus and Tomato Ragù, Galician Style
(麺50g)

3．桜海老とそら豆のトマトソースピッツァ
Tomato Sauce Pizza with Sakura Shrimp and Broad Beans
(18cm)

Bランチ（B Lunch）　￥2,800
メイン料理はこちらからお選びください（The selection of main dishes）

1．糸島どりとキノコの煮込み カチャトラ風
Itoshima Chicken and Mushroom Stew, Cacciatora Style
(90g)

2．糸島豚バラ肉のポルケッタ レモンとはちみつの香り
Itoshima Pork Belly Porchetta with Lemon and Honey Aroma
(90g)

3．真鯛と有頭海老・ムール貝のカッチュッコ
Cacciucco (Tuscan Seafood Stew) with Sea Bream, Head-on Prawns, and Mussels
(真鯛 70g)

Cランチ（C Lunch）　￥3,800
メイン料理はこちらからお選びください（The selection of main dishes）

1．オーストラリア産牛ロースのタリアータ 新玉ねぎのピュレとロケットサラダ添え
Australian Beef Loin Tagliata with New Onion Purée and Rocket Salad
(120g)

2．牛ハチノスのフリットとアーティチョークのサルサ バルサミコの香り
Fried Beef Tripe with Artichoke Salsa and a Hint of Balsamic
(80g)

3．仔牛肉のミラノ風黄金カツレツ ベルペッパーのサルサ添え
Veal Milanese Golden Cutlet with Bell Pepper Salsa
(80g)

ライトカフェランチ　Light cafe lunch

平日限定メニュー
WEEKDAY EXLUCIVE

選べるメインディッシュ ＋ サラダ・スープ・コーヒー・小菓子付き (ブッフェは付いておりません)
Main dish of your choice + salad, soup, coffee, and petite dessert (buffet is not included)

▼メイン料理はこちらからお選びください▼　The selection of main dishes

A．別府湾産しらすとタケノコのペペロンチーノスパゲティ
Spaghetti Aglio e Olio with Beppu Bay Whitebait and Bamboo Shoots

B．桜海老とそら豆のトマトソースピッツァ
Tomato Sauce Pizza with Sakura Shrimp and Broad Beans

C．糸島どりとキノコの煮込み カチャトラ風
Itoshima Chicken and Mushroom Stew, Cacciatora Style

(お一人様) ￥1,800

※メイン料理のみ ￥1,200
Main dish only : ￥1,200

アレルギー特定原材料 (Designated allergens)

小麦 Gluten / 乳 Milk / 卵 Egg / エビ Shrimp / 落花生 Peanut / カニ Crab / そば Buck wheat / くるみ Walnut / カシューナッツ Cashew nuts

※ご利用金額は、サービス料10%、消費税10%込みの価格を表示しております。
※メニュー内容は食材の仕入れ状況により変更の可能性がございます。
※国産米さがびより使用(一部商品を除く)。
-All listed prices include tax and service charge.
-The menu may vary based on the availability of ingredients.
-We serve domestically produced rice "Saga Biyori" excluding some items.

お飲物
Beverages

ビール Beer

キリン一番搾り 生 ¥900
KIRIN Draft Beer

ハイネケン 生 ¥1,000
Heineken

キリン一番搾り(中瓶) ¥950
KIRIN Bottle Beer (500ml)

キリン グリーンズフリー(小瓶) ¥750
KIRIN Non-Alcholic Beer Taste Drink

シャンパン/スパークリング/ワイン Champagne/Sparkling Wine/Wine

シャンパン
Champagne
Bottle ¥15,000

ポール メッサー ブリュット スパークリング
Pol Messer Brut Sparkling Wine
Bottle ¥5,500
Glass ¥900

アロマ・エスパニョール　ソーヴィニヨン　ブラン
Aroma Espanol Sauvignon Blanc
Bottle ¥5,000
Glass ¥900

アロマ・エスパニョール　カベルネ　ソーヴィニヨン
Aroma Espanol Cabernet Savignon
Bottle ¥5,000
Glass ¥900

ロゼワイン
Rose wine
Bottle ¥5,000
Glass ¥900

カクテル Cocktail

ジントニック ／ カンパリ ソーダ ／ ファジー ネーブル ¥1,000
Gin Tonic ／ Campari Soda ／ Fazzy Nable

カシス ソーダ ／ ラム コーク ／ モスコ ミュール
Cassis Soda ／ Rum Coke ／ Moscow Mule

スプリッツァ ／ レッド アイ ／ スクリュードライバー
Spritzer ／ Red Eye ／ Screw Driver

その他お飲物 Other Beverages

オレンジジュース ¥700
Orange Juice

アップルジュース ¥700
Apple Juice

グレープフルーツジュース ¥700
Grapefruits Juice

コーラ ¥700
Coca Cola

ジンジャーエール ¥700
Ginger Ale

ペリエ ¥800
Perrier

※ご利用金額は、サービス料10%、消費税10%込みの価格を表示しております。
All listed prices include tax and service charge.