

ITALIAN
PORTONE
LUNCH & DINNER MENU



ランチ

パスタランチ

¥1,800

- 北海道産ホタテ貝と旬野菜のテリーヌ
- 温製スープ
- パスタ(週替り3種より1品をお選び頂けます)
- パン
- 本日のデザート
- コーヒー 又は 紅茶

コースランチ

¥2,800

- 北海道産ホタテ貝と旬野菜のテリーヌ
- 温製スープ ● 本日の温かいオードブル
- パスタ(週替り3種より1品をお選び頂けます)
- 本日の魚料理 又は 国産牛のポワレ
- パン ● 本日のデザート
- コーヒー 又は 紅茶

お子様メニュー

¥1,000

- サラダ
- スープ
- ハンバーグ
- パン
- デザート
- ジュース

¥1,500

- サラダ
- スープ
- ステーキ
- パン
- デザート
- ジュース

ディナー ¥3,800

- アミューズ
- 前菜
- パスタ(1品お選び下さい)
- メインディッシュ(1品お選び下さい)
- パン
- デザート(1品お選び下さい)
- コーヒー 又は 紅茶

アミューズ

本日のアミューズ

前菜

- ・関門の海の幸 サラダ仕立て
- ・若松トマトとイタリア産モッツアレッチーズのカプレーゼ
- ・九州産若鶏の自家製ハム
- ・カジキマグロの香草パン粉焼き

パスタ

1品お選び下さい

- ・近海産白魚と若松産キャベツのペペロンチーノ 自家製からすみを添えて
- ・九州産有機野菜のベジタリアントマトソース
- ・自家製トルテローニ 彩りビーンズとクリームソース 生ハム添え
- ・シェフお勧め カナダ産オマールエビのペスカトーレ …… + ¥1,000 /お一人様
※お二人様より承ります

メインディッシュ

1品お選び下さい

- ・玄界灘産スズキのアクアパッツァ
- ・山口県萩産甘鯛の鱗焼き 白ワインソース
- ・糸島産ポークのロースト ブラックオリーブソース
- ・国産牛のステーキ グリーンペッパーソース
- ・熊本県産牛フィレ肉のポワレ マルサラ酒ソース …… + ¥1,000
- ・カナダ産仔羊のロースト マスタードソース …… + ¥1,000

デザート

1品お選び下さい

- ・フレッシュフルーツとレモンジュレ
- ・あまおうの樂園～黄金サブレに苺アイス添えて～ …… + ¥300

お子様
メニュー

ハンバーグディナー / ¥1,500

- サラダ ● スープ ● ハンバーグ ● デザート ● パン ● ジュース

ステーキディナー / ¥2,000

- サラダ ● スープ ● ステーキ ● デザート ● パン ● ジュース