

# LUNCH Buffet

ライブキッチンで仕上げる生パスタをはじめ、イタリアの伝統的な郷土料理「ボルケッタ」、  
イタリアの伝統菓子「ビスコッティ・アマレッティ」や  
見た目にも華やかな大人のフルーツボンチ「マCHEDニア」など、  
デザートまでこだわり抜いた約40品を、季節に合わせてご用意いたします。  
buffestailで好きなものを、お好きなだけお楽しみください。



ご予約は  
クリック

## 5,000円 (税金・サービス料込み)

※シニア(65歳以上)・子供(6~12歳)料金設定もごさいます

### 【Salad Bar - サラダバー -】

関西葉野菜 / 胡瓜 / カラーミニトマト / 紅心大根 / 自家製セミドライトマト  
自家製ピクルス / ツナ詰めチリペッパー / ブラック&グリーンオリーブのオイル漬け  
アーティチョークオイル漬け / カプレーゼ(トマト&モッツアレラチーズ)  
バルバビエートラとポテトのサラダ

### 【ANTIPASTO FREDDO - 冷製前菜 -】

海の幸のエスカベッシュ / 牛タンサルサベルデ / サーモン・アボカドのタルタル  
シチリア風カポナータ / ブロッコリーとカリフラワーのピリッと辛いガーリックオイル  
ミックスキノコのバルサミコソテー / 生ハムフルーツ / モルタデッラ / サラミ

### 【PIATTO CARDO - 温製料理 -】

ボルケッタ / トマホーク \*デクパージュにて提供  
シーフードドリア / ジャガイモのニョッキ / モスカルディーニ / 若鶏モモ肉とキノコの狩人風  
ホタテのグラタン / 海の幸のスープ仕立て / アンガス牛のグリル / ムール貝の猟師風

### 【ZUPPA - スープ -】

温かい南瓜のスープ

### 【PASTA - パスタ -】

手打ちパスタ (マルタリアーティ / フェットチーネ / スパゲッティ)  
ソース3種 (カルボナーラ / ジェノヴェーゼ / ボロネーゼ)

### 【VERDURE GRIGLIATE - グリル野菜 -】

ズッキーニ / 茄子 / 赤黄パプリカ / エリンギ

### 【PANE & Condiment- パン&コンディメント -】

フォカッチャ / 自家製チャバタ / グリッシーニ  
[セレクトイタリア産EXオリーブオイル5種]  
リグーリア産 / トスカーナ産 / シチリア産 / プーリア産 / カラブリア産  
[セレクト塩3種] 炭塩 / MALDON / マグマ塩

### 【DOLCE - デザート -】

マCHEDニア / シーズナブルティラミス (いちご) / チョコレートロールケーキ / ピニョラータ  
パンナコッタ / ワッフル (セルフコーナー) / カントゥッチ / ビスケットアマレッティ

### 【DRINK - ドリンク -】

アップルジュース / オレンジジュース / コーヒー / 紅茶

※メニューは 食材の入荷状況により、予告なく変更する場合がございます。

LOKAL  
HOUSE

