

▶ 今月のおすすめ

ANTIPASTO

前菜

▶ 前菜の盛り合わせ 1人前 **1,210** ※2人前からのご注文

▶ 生ハムとサラミの盛り合わせ **1,480** (フランス産生ハム・ヘーゼルナッツ入りサラミ・コッパ)

・丸ごとカマンベールチーズと和牛ミートソースのオーブン焼き **1,500** (バケット付き)

・スキレットオムレツ ラタトゥイユ添え **780**

・ポルペッティ **1,600** (和牛ミートボールのトマト煮込み)

・黒豚のサルシッチャ 1本 **720**

・トリッパとトマトのオーブン焼き **780**

・マテ貝のフレッシュトマト煮込み **850**



・ビーツでマリネした真鯛のカルパッチョ **1,350** ・サザエのブルゴーニュバター焼き2個 **1,100**

▶ 活カンパチのわさびマリネ ゴマダレ添え **1,100**

INSALATA

サラダ

・燻製カジキマグロのサラダ仕立て **1,280**

▶ 彩り野菜のバーニャカウダ **730**

・ベーコングリルと温玉のシーザーサラダ **850**



※表示価格は全て税込です。

➤ 今月のおすすめ

PESCE
魚

➤ カジキマグロとマテ貝のトマト煮込み **1,580**

➤ 自家製スモークサーモンの炙り ミキュイ仕立て **1,450**

・鯛カマの香草焼き **1,280**



・土鍋ごった煮 ~鮮魚と魚介のブイヤベース~ **1,900**

➤ オマール海老のテルミドール (半身) **1,650**

・有頭海老とハーブのオープン焼き (4尾) **1,680**

CARNE
肉

➤ 鹿児島県産黒毛和牛 イチボのグリル **2,100**

佐賀県産金星豚のロースト マンゴーの焦がしバターソース **1,680**

・鹿児島県産とろとろスネ肉のトマトと赤ワインのオープン焼き **1,850**



➤ 骨付き鴨モモ肉のコンフィ **1,480**

・牧草牛サーロインステーキ ◦ ハーフポンド **1,900**

◦ 1ポンド **2,980**

➤ 幻の銘牛 宮崎県産尾崎牛のタリアータ **2,980**

※表示価格は全て税込です。

➤ 今月のおすすめ

PASTA

パスタ

- アマトリチャーナ **1,480**
- イワシのラグートマト **1,380**
- ・ 紋甲イカとイカスミのスパゲッティニ **1,280**
- ・ 釜揚げしらすとカラスミのフレッシュトマトソース **1,380**
- ・ 自家製ソーセージのクリームソース生パスタ使用 **1,280**
- ・ ボローニャ風ミートソース 生パスタ使用 **1,180**
- 自家製パンチェッタの黒コショウチーズ **1,380**
- ・ 自家製パンチェッタのトマトクリームソース **1,480**
- ・ ペンネ ゴルゴンゾーラクリームソース **1,230**
- ・ ペンネ アラビアータ **1,180**
- ・ 蝦夷鹿のラグー 生パスタ使用 **1,580**
- ・ モッツアレラとバジルのトマトソース 生パスタ使用 **1,180**
- ・ 魚介のラグーソース **1,180** ※ベースを [オイル or トマト] からお選びいただけます

RICE
ライス

- ・ パルミジャーノレジャーノリゾット **700**
- ・ ゴルゴンゾーラリゾット **1,180**
- ・ 海老のアメリカーナリゾット **1,230**
- 幻の銘牛 尾崎牛のガーリックライス **850**

※表示価格は全て税込です。



福岡三越ポップアップショップご好評いただいた自家製デザート
食後にゆっくり…カフェ利用でも大歓迎☆
テイクアウトもできますので、お土産にもどうぞ♪



- ※6～8種を日替わりでご提供
- ・バスク風チーズケーキ **440**
 - ・季節の食材やフレーバーの
バスク風チーズケーキ **440～**
 - ・ガトーショコラ **420**
 - ・季節のタルト **400～**
 - ・オレンジのパウンドケーキ **200**

etc…

Take Out DOLCI Menu

※2日前までの要予約



ラム酒香る**オレンジパウンドケーキ**

サイズ：21cm **1,600**



とろける味わい**バスク風チーズケーキ**

サイズ：5号(約15cm) **3,300**

※表示価格は全て税込です。