

## 埼玉を食べよう！ 地産地消ランチコース

「さいたまヨーロッパ野菜研究会が作った野菜」と  
「埼玉県産武州黒毛和牛」を使ったコースです。

### Antipasto

ヨコ研野菜などが入った前菜盛り合わせ

### Primo Piatto

本日のパスタ / 武州和牛のボロネーゼ タリアテッレで /  
さいたま市産 野菜とパルマ産 生ハムのスパゲッティ  
上記の3品から1品をお選び下さい

### Secondo Piatto

埼玉県産 武州和牛のタリアータ  
～ヨコ研野菜添え～

### Dolce

デザート盛合せ

### Caffe

食後のお飲み物

¥3,480 (税込)



←Facebook

Instagram→



### 「ノースコーポレーション」と 「ディアボラ大宮店」のSNSでクーポン！

左のQRコードを読み取って頂き「いいね！」を  
して頂くと**デザート3点盛り合わせ**をサービス！  
2回目以降も「チェックイン」や「タグ付け」を  
して頂くとご利用いただけます。  
画面をスタッフにご提示下さい。  
※他のクーポンとの併用はできません。

パークレーヴァウチャーズ お食事券を  
ご利用のお客様は、ご注文時にご利用の旨  
お申し付けください。ご利用特典がございます。



# ディアボラのランチメニュー

ランチメニューには サラダ & 自家製パンのフォカッチャ (お替わりOK) 付き

## 本日のパスタ料理

岩槻産野菜入り フレッシュトマトと小柱のスパゲッティ

¥960 (税込)

## 本日のお肉料理

豚肩ロースのグリル ~トンナートソース~

¥960 (税込)

## 本日のお魚料理

日本各地の厳選された漁港から直送の“天然物”

本日の鮮魚のソテー ~ヨロ研ウイキョウのサルサヴェルデ~

¥1160 (税込)

## 地産地消こだわりパスタ

さいたま市産ヨロ研野菜と生ハムのスパゲッティ

¥1460 (税込)

ヨーロッパ野菜研究会が作った野菜をふんだんに使ったパスタです

埼玉県産 武州和牛のボロネーゼ 手打ちパスタ「タリアテッレ」で

¥1660 (税込)

じっくり煮込んでボローニャ風ミートソースにしました

## お得な一皿盛り ピアットウニコ

パスタとメイン料理が一皿に盛合せになっています

- 本日のパスタ料理

豚肩ロースのグリル ~トンナートソース~

もしくは

- 本日のパスタ料理

本日の鮮魚のソテー ~ヨロ研ウイキョウのサルサヴェルデ~

¥1360 (税込)

## ドルチェ&カフェ

ドルチェセット

¥300 (税込)

自家製のデザート3点盛合せ & 選べるカフェ下記よりお選び下さい

カフェ

¥100 (税込)

エスプレッソ コーヒー 紅茶

アイスコーヒー アイ스티

(アイスカフェラッテ / カプチーノ ¥+100)

# 武州和牛ランチコース

ご注文は2名様より承ります

## Antipasto

漁港直送の天然魚のカルパッチョ仕立て

## Primo Piatto

本日のパスタ / 武州黒毛和牛のタリアテッレ

朝摘みバジリコのスパゲッティ ジェノベーゼ

上記の3つから1品をお選び下さい

## Secondo Piatto

埼玉県産A4武州黒毛和牛のタリアータ

さいたまヨーロッパ野菜研究会のグリル野菜とともに

(大皿で豪快にご提供致します。)

## Dolce

## Caffe

コーヒー・紅茶

¥3240 (税込)

生ビール ～こだわりの『うすはり』グラスで飲む感動の一杯～ ¥680

スパークリングワイン ¥680

イタリア産グラスワイン 白・赤 マルケ州ガロフォリ社 ¥580

グラスワインは赤ワイン・白ワインともに他にもございます！

サングリア ¥680

ブラッドオレンジジュース/青森鱒ヶ沢リンゴジュース ¥600

コーラ/ジンジャエール ¥500



パークレーヴァウチャーズ お食事券を  
ご利用のお客様は、ご注文時にご利用の旨  
お申し付けください。ご利用特典がございます。