

Lunch Nenu

ランチタイム AM 11:00 ~ PM 2:00

レストラン
おすすめ

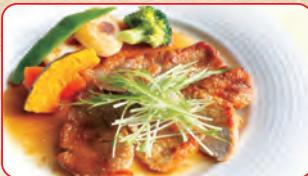
※アレルギーをお持ちの方は前もってお知らせ下さい。



Zizzi工房
こだわりボイルセット
¥1,620 (税抜き価格¥1,500)



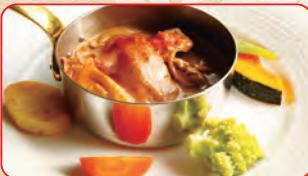
三州豚（豊田産ブランド豚）
のコンフィセット
¥1,512 (税抜き価格¥1,400)



三州豚（豊田産ブランド豚）
ロース肉の和風ソテーセット
¥1,512 (税抜き価格¥1,400)



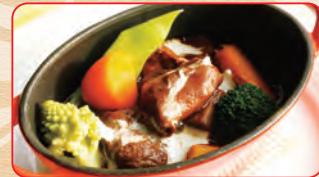
地鶏（錦爽鶏豊橋産）
のハーブ焼きセット
¥1,512 (税抜き価格¥1,400)



ビーフストロガノフ
¥1,944 (税抜き価格¥1,800)



牛ロースステーキ（US産肉）
和風ソースセット
¥2,052 (税抜き価格¥1,900)



牛肉（国産肉）の煮込み
赤ワインソースセット
¥2,052 (税抜き価格¥1,900)



本日の魚料理セット
(季節によって変わります)
¥1,620 (税抜き価格¥1,500)



絹姫サーモンの蒸し料理セット
¥1,620 (税抜き価格¥1,500)



白身魚と海老のポワレ
2種のソースセット
¥1,944 (税抜き価格¥1,800)



パスタセット
和風 or トマトソース
※パン、ライスは付きません
¥1,458 (税抜き価格¥1,350)



ランチプレート
スープ、アフタードリンク付き。
※パン、ライスはつきません
(小学生以下、または70歳以上の方)
¥1,026 (税抜き価格¥950)



- ・スープ & サラダ
- ・パンまたはライス
- ・デザート
- ・アフタードリンク

Side Dishes



絹姫サーモンのあぶり サラダ仕立て

¥1,296 (税抜き価格¥1,200)



本日のスープ

¥432 (税抜き価格¥400)

¥864 (税抜き価格¥800)

¥1,404 (税抜き価格¥1,300)

¥432 (税抜き価格¥400)

¥756 (税抜き価格¥700)

Lunch of Season

季節のランチセット 旬の食材を使った贅沢なフルコースランチです。

¥3,888 (税抜き価格¥3,600)

- ・オードブル
- ・スープ
- ・お魚料理
- ・お肉料理
- ・パン または、ライス
- ・デザート・アフタードリンク

※お肉・お魚料理どちらか一品の場合、

¥2,916 (税抜き価格¥2,700) です。



※写真はイメージです

Drinks

<アルコール>

- ・キリンビール「中瓶 500ml」 ¥702 (¥650)
- ・愛知県津島「かいぶつ島ビール 330ml」 ¥756 (¥700)
- ・ベルギービール 「デュペル 330ml」 ¥810 (¥750)
- ・日本酒「可・べし」(特別大吟醸 300ml) ¥1,134 (¥1,050)
- ・焼酎「麦」、「芋」(水割り・お湯割り) 各¥540 (¥500)
- ・グラスワイン「白(甘)、白(辛)、赤(辛)」 各¥486 (¥450)
- ・カラフェワイン 250ml「白・赤」 各¥918 (¥850)
- ・カラフェワイン 500ml「白・赤」 各¥1,728 (¥1,600)
- ・ボトルワイン 750ml「白・赤」 ¥2,484 (¥2,300) ~
- ・キリン零ICHI・アサヒゼロ 各¥486 (¥450)

<ソフトドリンク>

- ・オレンジジュース ¥486 (¥450)
- ・ピーチジュース ¥486 (¥450)
- ・コカコーラ ¥486 (¥450)
- ・ジンジャーエール ¥486 (¥450)
- ・ウーロン茶 ¥486 (¥450)
- ・アップルサイダー 各¥486 (¥450)
- ・コーヒー・紅茶 各¥432 (¥400)



※写真はイメージです