

レストラン楓

# Lunch Nenu

ランチタイム AM 11:00 ~ PM 2:00

※アレルギーをお持ちの方は前もってお知らせ下さい。

※写真はイメージです

レストラン  
おすすめ



ZiZi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)

セットには以下の物が付きます



- ・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)

- ・ZiZi工房のサラダ
- ・ZiZi工房の盛り合わせ (冷製)
- ・パン・ライス
- ・ケーキ2種とシャーベットの盛り合わせ



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)

※写真はイメージです

## 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>

- ・麒麟ビール「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「デュベル 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) ~

<ノンアルコールビール>

- ・麒麟零 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)
- ・コココーラ ¥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)

(税抜き価格)

