

Lunch Menu

ランチタイム AM 11:00 ~ PM 2:00

レストラン
おすすめ

Zizzi工房
こだわりボイルセット
¥1,500 (税込価格¥1,620)



三州豚（豊田産ブランド豚）の
コンフィセット
¥1,400 (税込価格¥1,512)



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



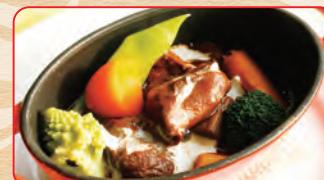
地鶏（錦爽鶏豊橋産）の
ハーブ焼きセット
¥1,400 (税込価格¥1,512)



ビーフストロガノフ セット
¥1,800 (税込価格¥1,944)



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



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



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



绢姫サーモンの蒸し料理セット
¥1,500 (税込価格¥1,620)



シーフードのポワレ
2種のソースセット
¥1,800 (税込価格¥1,944)



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
¥1,350 (税込価格¥1,458)



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



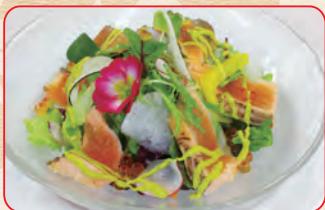
セットには以下の物が付きます

- ・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

注意：セットメニューではありません

単品



・绢姫サーモンのあぶり サラダ仕立て
¥1,200 (税込価格¥1,296)



・本日のスープ
¥400 (税込価格¥432)

¥800 (税込価格¥864)
¥1,300 (税込価格¥1,404)
¥400 (税込価格¥432)
¥700 (税込価格¥756)

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。

¥3,600 (税込価格¥3,888)

- ・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、
¥2,700 (税込価格¥2,916) 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」
- ・愛知県津島「かいぶつ島ビール 330ml」
- ・ベルギービール 「デュベル 330ml」
- ・日本酒「可・べし」(特別大吟醸 300ml)
- ・焼酎「麦」、「芋」
- ・グラスワイン「白（甘・辛）、赤（辛）」
- ・カラフェワイン 250ml「白・赤」
- ・カラフェワイン 500ml「白・赤」
- ・ボトルワイン 750ml「白・赤」

<ノンアルコールビール>

- ・キリン零 ICHI・アサヒゼロ

税込価格

¥650 (¥702)

税込価格

¥450 (¥486)

税込価格

各¥400 (¥432)

税込価格

各¥400 (¥432)

