

Lunch Menu

ランチタイム AM 11:00 ~ PM 2:00

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



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

- ・Z i Z i 工房のサラダ
- ・Z i Z i 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
¥ 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)

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。

※写真はイメージです



Z i Z i 工房
こだわりのセット
¥ 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)



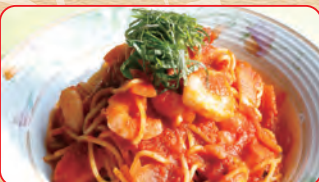
本日の魚料理セット
(季節によって変わります)
¥ 1,500 (税込価格 ¥ 1,620)



絹姫サーモンの蒸し料理セット
¥ 1,500 (税込価格 ¥ 1,620)



シーフードのボワレ
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)

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>

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

<ノンアルコールビール>

- ・麒麟零 ICHI・アサヒゼロ

税込価格

<ソフトドリンク>

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

税込価格

