

週替わり
ランチ
平日10食限定

Lunc
Me
h
nu

コスパ最高～

2.3tue ~ 2.27fri

ZENプランゾ 1,000円（税込）
<サラダ・ミニスープ・十穀米orパン付>



- 2/3～6 サーモンと彩り野菜のグラタン
2/10～13 鶏むね肉の香草フライ レモンソース
2/17～20 ローストポーク マスタードソース
2/24～27 チキンソテー グリーンカレーソース



公式LINEから週替わりメニューが
確認できます

Sweets

チヨ
イス 食後にいかが？

然のこだわりスイーツ
3種 1,200 円(税込)
1種 500 円(税込)



Set Drink

- ・コーヒー
- ・アイスコーヒー
- ・紅茶
- ・アイスティ

400 円(税込)

※スイーツとセットで100円引き



旬のお魚ランチセット 2,800円 (税込み)

サラダプレート
スープ
お魚料理

お魚は仕入れにより変更あります。

十穀米 or パン
デザート
コーヒーまたは紅茶



こだわりのお肉ランチセット

3,200円 (税込み)

サラダプレート
スープ
お肉料理

野菜たっぷり使用した前菜と
しっとりジューシーに焼き上げたお肉、
ちょっと贅沢なランチにはピッタリ

A, 三河地鶏ソテーと牛サーロインのグリル

B, 豚バラ肉のポトフと牛サーロインのグリル

十穀米 or パン
デザート
コーヒーまたは紅茶



2月ver

パスタランチセット

1,980円 (税込み)

サラダプレート
スープ
パスタ
バゲット
プチデザート
コーヒー又は紅茶



A
淡路麺業
SINCE 1909

2月のパスタ

(パスタは下記の3種類からお選び下さい)



A

ズワイガニのトマトソース
タリオリーニ

B

アサリと菜の花のペペロンチーノ
ベーコンとキノコの
豆乳クリームソース

C

ベジタブルプレートランチ

1,600円

(税込み)

ベジタブルプレート
スープ
十穀米 or パン
プチデザート
コーヒー又は紅茶

美食ダイニングに相応しい野菜たっぷりなプレート
野菜の持ち味を活かした調理法と味付けにし
季節感と食感をお楽しみ下さい。



ステーキボウルセット

2,400円

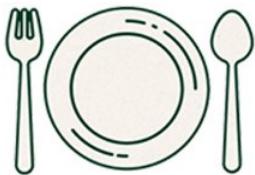
(税込み)

オーストラリア産サーロイン肉を香ばしくグリルし
絶妙なミディアムに焼き上げました。
特製ステーキソースとガーリックチップでどうぞ。



ステーキ丼
スープ
カップサラダ
プチデザート
コーヒー又は紅茶

Dessert! ~今月の新メニュー~



New



イチゴのタルト

500円(税込)

愛知県産のイチゴを使用し、タルトは
クレームダマンド(アーモンド生地)を
香ばしく焼き上げ、カスタードクリームと
イチゴで仕上げています。

レアチーズケーキ

500円(税込)

クリームチーズをベースに生クリーム、
レモンの風味をプラスしたレアチーズ
クラッカーを敷き詰め食感アにアクセントを
さっぱりと下中にコクのある味わい。



デザート3種の盛り合わせ

1,200円(税込)

Dolce



事前のご予約限定 ランチメニュー

3営業日前までのご予約

鉄板

1. 園がかなでる鉄板ランチ 税込5,000円
(メインにお肉とお魚が付きます)
2. 園とシェフが贈る至福の鉄板ランチ 税込7,500円
(一品料理とお肉が国産牛に変わります)

コース

- 季節のフルコース 税込5,500円



然のディナーメニュー

3営業日前までのご予約

鉄板

- | | |
|-------------|-----------|
| 1. 鉄板焼きコース | 税込5,500円 |
| 2. 厳選国産牛コース | 税込8,800円 |
| 3. スペシャルコース | 税込11,000円 |

コース

- | | |
|----------|----------|
| 季節のフルコース | 税込5,500円 |
|----------|----------|

宴会プラン

- | | |
|---------------------------|-----------|
| ・飲み放題付き大皿パーティープラン | 税込5,500円 |
| ・立食ビュッフェプラン
(飲み放題は別付け) | 税込4,300円～ |

