

週替わり
ランチ
平日10食限定

Lunch Menu

コスパ最高〜♡

3.3 tue ~ 3.27 fri

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＞

- 3/3 ~ 6 真鱈のホワイトソース マッシュルームの香り
- 3/10 ~ 13 若鶏のソテー マスタードソース
- 3/17 ~ 20 低温調理仕立てポークカツレツ トマトソース
- 3/24 ~ 27 ジューシーフライチキン 特製レモンパセリソース



公式LINEから週替わりメニューが
確認できます

Sweets

チョコアイス 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



パスタランチセット **3月ver**

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



淡路麺業
SINCE 1909

然のお勧めパスタランチ。
もちもちとした食感とソースとの絡みが良い
淡路麺業の生パスタを使用。
旬の食材を活かしたソースと合わせ、
個性豊かな味わいをお楽しみ下さい。

3月のパスタ

(パスタは下記の3種類からお選び下さい)



A

2種チーズのトマトソース



B

春キャベツとブラックオリーブの
アーリオ・オーリオ



C

アサリとほうれん草の
クリームソース

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のプレート
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

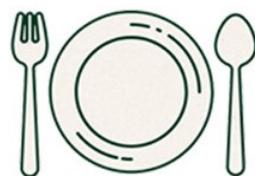
2,400円 (税込み)

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、「タルトはクレームタマンド(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



然ZEN

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～ |

