

百年草

レストラン楓 AM 11:00 ~ PM 2:00

Lunch Set



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

※アレルギーをお持ちの方は前もってお知らせ下さい。

レストラン
おすすめ



Z i Z i 工房こだわりポイルセット

¥1,650 (単品 ¥1,350)



Z i Z i 工房ソーセージと野菜・チーズ・カレー煮込みセット

¥1,400 (単品 ¥1,100)



三州豚(豊田産ブランド豚)のコンフィセット

¥1,500 (単品 ¥1,200)



地鶏(錦堂どり豊橋産)のハーブ焼きセット

¥1,500 (単品 ¥1,200)



牛ロースステーキ(US産肉)和風ソースセット

¥2,000 (単品 ¥1,700)



牛肉(国産肉)の煮込み赤ワインソースセット

¥2,000 (単品 ¥1,700)



ステーキ丼(US産肉)セット
(パン、ライスは付きません)

¥1,800 (単品 ¥1,500)

ハーブサイズの場合は ¥1,200 (単品 ¥1,000)



本日の魚料理セット
(季節によって変わります)

¥1,600 (単品 ¥1,300)



シーフードポワレ2種セット

¥1,900 (単品 ¥1,600)



絹姫サーモンのムニエルセット
(レモンバター風味オリーブオイルバジル or 白ワインソース)

¥1,650 (単品 ¥1,350)

※「絹姫サーモン」はホウライマスとアマゴを掛け合わせた品種。三河で育ったブランド魚です。



お子様ランチプレート
スープ、オレンジジュース付き
(小学生以下、または70歳以上の方)

¥1,000

※ すべて税込価格です

Pasta Set

今週の Pasta Set ¥1,450
(パン、ライスは付きません) (単品 ¥1,150)



※写真はイメージです

Lunch of Season



季節のランチセット ¥3,600

旬の食材を使った贅沢なフルコースランチです。

オードブル
スープ・サラダ
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 です。



※写真はイメージです

Side Dishes



本日のオードブル

¥1,200



絹姫サーモンのあぶり サラダ仕立て

¥1,200



本日のスープ

¥400

- ・Z i Z i 工房のサラダ ¥800
- ・Z i Z i 工房の盛り合わせ(冷製) ¥1,300
- ・パン ¥400
- ・ライス ¥300

・ケーキ2種とシャーベットの盛り合わせ ¥700

Drinks



<アルコール>

- ・キリンビール「中瓶 500ml」 ¥650
- ・クラフトビール 愛知県津島「かいぶつ島 330ml」 ¥650
- ・ベルギービール「デュベル 330ml」 ¥750
- ・日本酒「可・べし」(特別大吟醸 300ml) ¥1,000
- ・焼酎「麦」、「芋」(水割り・お湯割り) 各 ¥500
- ・グラスワイン「白(甘口)、白(辛口)、赤(辛口)」 各 ¥450
- ・カラフェワイン 250ml「白・赤」 各 ¥850
- ・カラフェワイン 500ml「白・赤」 各 ¥1,600
- ・ボトルワイン 750ml「白・赤」 ¥2,300 ~

<ノンアルコールビール>

- ・キリンフリー・アサヒゼロ 各 ¥450

<ソフトドリンク>

- ・オレンジジュース ¥450
- ・ピーチジュース ¥450
- ・コココーラ ¥450
- ・ジンジャーエール ¥450
- ・ウーロン茶「アイス・ホット」 ¥450
- ・サイダー 各 ¥450
- 「アップル・グレープ・洋ナシ」
- ・コーヒー・紅茶 各 ¥400
- 「ホット・アイス」

※ すべて税込価格です