

# Lunch Menu

当ホテルでは、今日のお客様を最高のお料理でおもてなしするため厳選した素材を各地より仕入れ、丹精こめて下ごしらえしたり、素材を熟成させたり、火入れを追求したり、一皿一皿にむかって料理を仕上げています。

化学調味料などを極力使用せず、素材本来の旨味を引き立てた料理をご賞味ください。

## Special Lunch Menu

2025.5.19 ~ 6.1

### A. 赤身肉の風味が濃厚！

アンガス牛フランクステーキ(120g)

茗荷とオクラの入ったサッパリ和風おろしソース

(サラダ、スープ、パンまたはライス付)

¥ 1,500

※アレルギー表示	卵	乳	小麦	えび	カニ	そば	落花生	くるみ
	-	●	●	-	-	-	-	-

### B. 淡泊な味わいかサゴのポワレ

色彩溢れるラタトゥイユソース

ミックスリーフにトリュフドレッシングの香り

(サラダ、スープ、パンまたはライス付)

¥ 1,500

※アレルギー表示	卵	乳	小麦	えび	カニ	そば	落花生	くるみ
	-	●	●	-	-	-	-	-

ドリンクバー

¥ 300

ライス大盛り

¥ 100

シェフ特製  
プチデザート

¥ 300

ライス・パン  
おかわり

¥ 200

ドリンクバー  
プチデザートセット

¥ 500

サラダ盛り

¥ 300

# Regular Menu

※ 表示価格はすべて税込です。

クリームチーズと  
 ポークパストラミのバゲットサンド (サラダ付) **¥ 880**  
 ※ スープ付は + ¥ 120

※アレルギー表示	卵	乳	小麦	えび	カニ	そば	落花生	くるみ
	-	●	●	-	-	-	-	-

“ふわとろ”オムライス (サラダ付) **¥ 980**  
 ※ スープ付は + ¥ 120

※アレルギー表示	卵	乳	小麦	えび	カニ	そば	落花生	くるみ
	●	●	●	-	-	-	-	-

こだわりソースの  
 コク旨ナポリタン (サラダ付) **¥ 980**  
 ※ スープ付は + ¥ 120

※アレルギー表示	卵	乳	小麦	えび	カニ	そば	落花生	くるみ
	●	●	●	-	-	-	-	-

厳選野菜たっぷりの  
 具たくさん洋風ちゃんぽん (サラダ付) **¥ 1,180**  
 ※ スープ付は + ¥ 120

※アレルギー表示	卵	乳	小麦	えび	カニ	そば	落花生	くるみ
	●	●	●	●	-	-	-	-

こだわりの  
 プレミアムビーフカレー (サラダ付) **¥ 1,230**  
 ※ スープ付は + ¥ 120

※アレルギー表示	卵	乳	小麦	えび	カニ	そば	落花生	くるみ
	-	●	●	-	-	-	-	-

こだわりの  
 プレミアムビーフストロガノフ (サラダ付) **¥ 1,280**  
 ※ スープ付は + ¥ 120

※アレルギー表示	卵	乳	小麦	えび	カニ	そば	落花生	くるみ
	-	●	●	-	-	-	-	-

## 《期間限定 洋風DONBURIメニュー》

柔らかジューシーな牛肉のステーキ丼  
 特製洋風ソース (サラダ、スープ付)

※アレルギー表示 

卵	乳	小麦	えび	カニ	そば	落花生	くるみ
-	●	●	-	-	-	-	-

**¥ 1,700**



まぐろとアボガド・パイナップルの洋風丼  
 レフォールソース (サラダ、スープ付)

※アレルギー表示 

卵	乳	小麦	えび	カニ	そば	落花生	くるみ
-	-	●	-	-	-	-	-

**¥ 1,500**



# Drink Menu

瓶ビール	¥ 720
ノンアルコールビール	¥ 500
グラスワイン (赤/白)	¥ 650
コーヒー (ホット/アイス)	¥ 480
紅茶 (ホット/アイス)	¥ 480
ミルク (ホット/アイス)	¥ 500
カフェオーレ (ホット/アイス)	¥ 550
烏龍茶	¥ 480
コーラ	¥ 480
100%オレンジジュース	¥ 550

※ 飲物だけのご利用は、承っておりませんので予めご了承ください。

※ 店内は全席禁煙です。ご協力お願いいたします。

## レストラン サザンクロス

### 【営業時間】

ランチタイム11:00開店～14:00閉店  
(ラストオーダー13:30)

【定休日】年末年始等アイリス愛知の休館日