レストランサザンクロス

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。

土日祝日は、すべてのメニューに デザートビュッフェ(90分制) がつきます【~12/27まで】

Special Lunch Menu2025.10.27 ~ 11.9

A. 濃厚な赤身肉! アンガス牛のフランクステーキ ムール貝の旨味を効かせたオリーブオイルのソース 食用ハイビスカス"ローゼル"をアクセントに

(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. 外はカリッと中はふんわり! 先取り旬魚"黄金カレイ"のカダイフ巻き 独特な風味と苦味を効かせた菊菜ソースとともに

(サラダ、スープ、パンまたはライス付)

¥1,400

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》 ※表示価格はすべて税込です。

三大地鶏 "名古屋コーチン" 洋風TERIYAKI丼 旬の野菜とともに

(サラダ、スープ付)

¥1,500

ぷりぷり・サクサク食感!

二種の味わい 有頭海老フライと トリュフ・小海老の入ったオムレツ丼 (サラダ、スープ付)

¥1,500

土日祝日はスープが無料でつきます【~12/27まで】

Regular Menu

※ 表示価格はすべて税込です。

クリームチーズと (サラダ付) ポークパストラミのバゲットサンド

¥880

※ スープ付は +¥120

バターライスのオムライス たっぷり茸のデミソース(サラダ付)

¥1,080

※ スープ付は +¥120

ペスカトーレ

ガーリックトースト添え (サラダ付) アレルギー表示 卵 乳 小麦 えび カニ そば 落花生 くるみ

¥1,080

※ スープ付は +¥120

厳選野菜たっぷりの

具だくさん洋風ちゃんぽん (サラダ付) | 卯 | 乳 | 小麦 | えび | カニ | そば | 落花生 | くるみ | → | → | → | - | - | - | - | - | |

¥1,180

※ スープ付は +¥120

インドネシア風チャーハン

・・・・ "ナシゴレン" (サラダ付)

¥1,200

※ スープ付は +¥120

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

帆立貝のエキスが詰まった

【帆立貝3個入】 スパイスカレー (サラダ付)

¥1,350

※ スープ付は +¥120

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

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

※ スープ付は +¥120

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 ¥200 おかわり

ドリンクバー プチデザートセット ¥500

サラダ盛り ¥300

※ドリンクバーのみのご利用はできません。















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