

Delicious! 食事ランチ



西尾のグルメを
オリジナルメニューで
満喫しよう!

フランス厨房 Noël

要予約

TEL 0563-54-7767



西尾おもてなしランチ

大人 2,000 円(税込)

自家菜園で栽培した野菜本来の自然な味がする無農薬野菜や、地元食材を使ったランチを味わえます。

【MENU】オードブル盛り合わせ・スープ・メインのお肉料理・デザート・パン・コーヒーまたは紅茶

■営業時間/11:30~15:00 LO 14:00
■休業日/月曜日 ■TEL 0563-54-7767

山味

要予約

TEL 0563-57-4148



昼御膳 (鰻茶わん蒸し付き)

大人 2,000 円(税込)

一色産の鰻の入った茶碗蒸しと、日替わりの天ぷら、小鉢をお楽しみください。

【MENU】一色産鰻入り茶碗蒸し・天ぷら・刺身・ご飯・漬物・小鉢2品・赤だし・フルーツ・コーヒー

■営業時間/11:30~14:00 LO 13:30
■休業日/日曜日の12:00以降・月曜日 ■TEL 0563-57-4148

とんかつ錦

要予約

TEL 0563-56-7788



西尾満喫 LUNCH

大人 2,000 円(税込)

八丁味噌を使ったソースで地元産三河豚のトンカツをお召し上がり下さい。

【MENU】地魚のお造り・ロースカツ・香の物・酢の物・汁椀・ミニ穴子ごはん・抹茶ロールと季節のフルーツ

■営業時間/11:00~14:00 LO 13:45
■休業日/火曜日 5/1(水)臨時休あり ■TEL 0563-56-7788

予約不可

味噌料理 自然食ビュッフェ 伝



「人気のビュッフェ伝」ランチ

大人 1,580 円

小学生 990 円

シルバー 1,380 円

(70才以上/要年齢証明)

味噌料理や野菜の蒲焼きを中心としたヘルシーな料理が食べ放題。

【MENU】味噌料理や身体に優しいおばんざいが常時50種程度

※食材は日によって変わります。※予約制でなく順番のご案内です。

■営業時間/11:00~14:30 LO 14:00
■休業日/無休 ■TEL 0563-56-7373

創作和食 風雅

要予約

TEL 0563-65-8528



地産地消ランチ

大人 2,224 円(税込)

西尾産の野菜、お抹茶、一色の鰻を野菜ソムリエの店長がひと手間かけた創作和食。

【MENU】一色産鰻の茶碗蒸し・盛り込み・旬菜・メイン・御飯・赤出し・サラダ・手作りデザートと抹茶オレ

■営業時間/11:00~14:00 LO 13:30
■休業日/水曜日 ■TEL 0563-65-8528

鮭処 きく寿司

要予約

TEL 0563-57-2205



うなぎの蒸し寿司ランチ

大人 2,000 円(税込)

一色産うなぎたっぷりのせた贅沢なランチです。※蒸す時間が15分程かかります。

【MENU】うなぎの蒸し寿司・抹茶アイス・赤だし・茶碗蒸し(抹茶餡かけ)

■営業時間/11:30~14:00 LO 13:35
■休業日/水曜日 ■TEL 0563-57-2205

日本料理 魚寅

要予約

TEL 0563-57-3044



茶めしうな釜ランチ

大人 2,000 円(税込)

西尾の碾茶(抹茶の原料茶葉)と鰻と野菜で炊きあげるオリジナルな釜めしです。お茶漬けも楽しんで頂けます。

【MENU】茶めしうな釜・酢のもの・吸物・香の物・特製だし(お茶漬け用)・抹茶アイス

※予約は前日までにお願致します。

■営業時間/10:00~14:00 LO 13:30
■休業日/木曜日 ■TEL 0563-57-3044

佐久島 民宿さざなみ

要予約

TEL 0563-79-1234



佐久島の海の幸料理

大人 2,000 円(税込)

佐久島東港から徒歩5分。景色の良い場所に建っている海の幸自慢の民宿です。

【MENU】お刺身3種盛、煮魚、季節の2品、ご飯、みそ汁、香の物

■営業時間/11:00~14:00 LO 13:15
■休業日/不定休 ■TEL 0563-79-1234

佐久島 民宿市兵衛

要予約

TEL 0563-79-1103



佐久島海の名物料理

大人 2,160 円(税込)

漁師を営む民宿です。新鮮な海の幸をご賞味いただけます。

【MENU】刺身、煮魚または焼魚、揚げ物、フライか天婦羅、小鉢、汁物、ご飯、香の物

■営業時間/11:00~14:00 LO 13:15
■休業日/不定休 ■TEL 0563-79-1103