



Dinner

★ディナータイム 17:30~21:00
(ラストオーダー20:30)

前菜 Appetizer

★ST. ZEPHYR 名物

前菜 盛り合わせ (2人前)

セントゼファー名物、シェフの気まぐれ日替り前菜盛り合わせです。

1,700円
(税込1,870円)



前菜 盛り合わせ (2人前)

ライスコロッケ (4ケ)

前菜盛り合わせで人気のライスコロッケを、トマトソースとともにお召し上がりください。

630円
(税込693円)



ライスコロッケ (4ケ)



石狩川ベーコンのシーザーサラダ

サラダ salad

石狩川ベーコンのシーザーサラダ

北海道石狩川のベーコンをカリッと焼き上げ、温泉卵をトッピングした定番シーザーサラダです。

880円
(税込968円)

生ハムサラダ

山口農園の有機野菜のサラダに生ハムを合わせました。

880円
(税込968円)



生ハムサラダ

セントゼファーからのご案内 ご注文内容によっては、料理のご提供が他のお客様と前後する場合がございますので、何卒ご容赦ください。



Dinner

★ディナータイム 17:30~21:00
(ラストオーダー20:30)

窯料理
Kiln cuisine

国内最大の薪窯で焼き上げた熱々の窯焼き料理をご提供いたします。

あさりの白ワイン蒸し

ストウブ鍋の中で、あさりと白ワインのみを使って蒸し揚げました。

750円
(税込825円)



あさりの白ワイン蒸し

季節の蒸し野菜のバーニャカウダ

ストウブ鍋で蒸した季節野菜の甘味は何とも言えない美味しさ。
特製バーニャカウダソースでお召し上がりください。

780円
(税込858円)



季節の蒸し野菜のバーニャカウダ

季節野菜の窯焼きグラタン

季節の野菜をホワイトソースでグラタンに。仕上げは薪窯にお任せです。

1,200円
(税込1,320円)



季節野菜の窯焼きグラタン

牛すね肉の赤ワイン煮込み

堅い牛すね肉を、赤ワインと一緒にトロトロになるまで煮込みました。

1,800円
(税込1,980円)

魚介のブイヤベース

たっぷりの魚介をストウブ鍋でじっくり煮込み、ブイヤベースにしました。

1,800円
(税込1,980円)



魚介のブイヤベース



窯焼き野菜とサーロインステーキ (250g) の
盛り合わせ (2~3名盛)

★ST. ZEPHYR 名物

窯焼き野菜とサーロインステーキ (250g) の 盛り合わせ (2~3名盛)

石窯で焼いたあまい野菜たちと、サーロインステーキの豪華盛合せ。
野菜の甘味、サーロインの旨味を存分に味わえます。
ボリューム満点なので、みんなでシェアして食べよう。

5,800円
(税込6,380円)

セントゼファーからのご案内

ご注文内容によっては、料理のご提供が他のお客様と前後する場合がございますので、何卒ご容赦ください。

ST. ZEPHYR

SUMMER

季節限定

パスタ&ピッツア

大盛パスタ(約1.5倍)+440円(税込)

すべて

LUNCH SETでセレクト可能

★印はカスタマイズピッツァ可能



ORIGINAL

イカとムール貝のイカスミスパゲッティ

1,400円(税込1,540円)



OIL

夏野菜と小柱とアンチョビバターの
オイルスパゲッティ

1,400円(税込1,540円)



TOMATO

★ チョリソーと彩り野菜のピリ辛ピッツァ
(おにうま七味) 1,800円(税込1,980円)



ORIGINAL

★ エビとチェリートマトの
ジェノベーゼピッツァ 1,800円(税込1,980円)

TOMATO

生ハムときのこの
ピッツァ

1,900円(税込2,090円)



数量限定

『燻焼ワンポンドサーロインステーキ』

450g(アンガスビーフ)

3,800円(税込4,180円)



Dinner

パスタ

★ディナータイム 17:30~21:00
(ラストオーダー20:30)

大盛パスタ

+400円 (税込440円) で

各種**1.5倍**の
サイズUPできます

TOMATO 



ベーコンの旨味、
玉ねぎの甘みが合わさったトマトソース。
トッピングのマスカルポーネチーズのkokが
混然一体の当店一番人気パスタです。

石狩川ベーコンと
マスカルポーネの
アマトリチャーナ

1,400円
(税込1,540円)

TOMATO 



季節の魚介をたっぷり使ったペスカトーレ。
自家製トマトソースに魚介のだしがたっぷりの味わいは、
晴れの日にピッタリな一品です。
ペスカトーレとは「漁師」という意味があります。

魚介たっぷりペスカトーレ

1,700円
(税込1,870円)

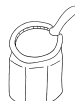
CREAM 



石狩川ベーコンと生パスタを半熟卵が絡んだ
クリームソースでお楽しみください。

石狩川ベーコンと
半熟卵のカルボナーラ (生パスタ)

1,400円
(税込1,540円)

CREAM 



焼き海苔をクリームソースに溶かし、
隠し味にゆず胡椒で味を引きしめています。
水菜のシャキシャキ食感と明太子の塩味がベストマッチです。

有明産のりと水菜と明太子の
クリームパスタ (生パスタ)

1,400円
(税込1,540円)

フォカッチャ (4切) 200円
(税込220円)

セントゼファーからのご案内

ご注文内容によっては、料理のご提供が他のお客様と前後する場合がございますので、何卒ご容赦ください。

information

セントゼファーのピッツァは、大きいので(直径33cmほど)取り分けて、召し上がっていただくことをオススメしています。

Dinner

ピッツァ

★ディナータイム 17:30~21:00

(ラストオーダー20:30)



TOMATO

セントゼファーの名前を付けた、ゼファーオリジナルピッツァ。オーナーが大好きなベーコン・玉ねぎスライス・マスカルポーネチーズを使ったここにしかないおすすめピッツァです。

★ゼファーピッツァ 1,800円
(税込1,980円)



TOMATO

イタリア直輸入の水牛モッツアレラとトマトソース、バジルのみで仕上げた有名なピッツァ。セントゼファー一番人気のピッツァです。

★水牛モッツアレラの
マルゲリータ 1,800円
(税込1,980円)



TOMATO

人気No.1のゼファーピッツァに半熟玉子をトッピングしました。

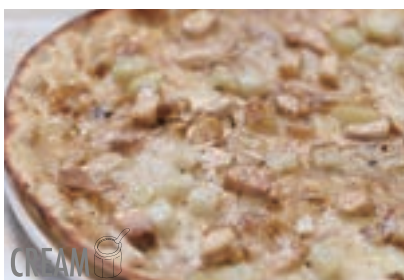
ゼファービスマルク 1,900円
(税込2,090円)



CREAM

クリームソースにしらすとねぎを敷き詰めました。最後にカラスミをたっぷりかけて完成です。

★釜揚げしらすとねぎと
カラスミのピッツァ 1,800円
(税込1,980円)



CREAM

ローストチキンとジャガイモをポルチーニクリームのソースでピッツァにしました。

★窯焼ローストチキンとジャガイモの
ポルチーニクリームピッツァ 1,800円
(税込1,980円)



ORIGINAL

モッツアレラ、マスカルポーネ、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノの4種のチーズを使用したピッツァ。はちみつを掛けてお召し上がりください。

★クアトロフォルマッジ 1,800円
(税込1,980円)



ORIGINAL

★カスタマイズピッツァ (ハーフ&ハーフ)

上記の★印のピッツァから2種類選んでハーフ&ハーフで焼き上げます。

2,100円
(税込2,310円)

セントゼファーからのご案内

ご注文内容によっては、料理のご提供が他のお客様と前後する場合がございますので、何卒ご容赦ください。



DINNER TIME PARTY PLAN

オーダー可能時間
17:30~L.O 19:30

カジュアルプラン (2名様より)

casual



- ◆ 前菜盛り合わせ
- ◆ サラダ
- ◆ パスタ or ピッツア
- ◆ デザート盛り合わせ

選べるパスタとピッツア

3,700円
相当の
メニューが
この価格

+ソフトドリンク飲み放題

2名様より
【お一人様】
¥2,800
(税込¥3,080)

スタンダードプラン (2名様より)

standard



- ◆ 前菜盛り合わせ
- ◆ サラダ
- ◆ パスタ or ピッツア
- ◆ グリル野菜とサーロインステーキ
- ◆ デザート盛り合わせ

選べるパスタとピッツア

定番メニューを
堪能したい方に

+ソフトドリンク飲み放題

2名様より
【お一人様】
¥3,800
(税込¥4,180)

選べる
パスタ

pasta

- ・石狩川ベーコンとマスカルポーネのアマトリチャーナ(トマトソース)
- ・有明産のりと水菜と明太子のクリームパスタ(生パスタ)
- ・石狩川ベーコンと半熟卵のカルボナーラ(生パスタ)
- ・魚介たっぷりペスカトーレ(+300円 税込330円)
- ・イカとムール貝のイカスミスパゲッティ
- ・夏野菜と小柱とアンチョビバターのオイルスパゲッティ

選べる
ピッツア

pizza

- ・水牛モッツアレラのマルゲリータ
- ・ゼファーピッツア
- ・釜揚げしらすとねぎとカラスミのピッツア
- ・窯焼きローストチキンとジャガイモのボルチーニクリームピッツア
- ・ゼファービスマルク(+100円 税込110円)
- ・チョリソーと彩り野菜のピリ辛ピッツア(おにうま七味)
- ・エビとチェリートマトのジェノベーゼピッツア
- ・生ハムときのこのピッツア(+100円 税込110円)
- ・クアトロフォルマッジ
- ・カスタマイズピッツア(ハーフ&ハーフ)(+300円 税込330円)



パーティーメニューをご注文のグループに限り

+500円(税込550円)でソフトドリンク飲み放題・+1,500円(税込1,650円)でアルコール飲み放題を追加できます。

ピッツァ & パスタ 食べ放題メニュー

Pizza

Pasta

TOMATO 



セントゼファーの名前を付けた、ゼファーオリジナルピッツァ。オーナーが大好きなベーコン・玉ねぎスライス・マスカルポーネチーズを使ったここにしかないおすすめのパizzaです。

ゼファーピッツァ

CREAM 



クリームソースにしらすとねぎを敷き詰めました。最後にカラスミをたっぷりかけて完成です。

釜揚げしらすとねぎとカラスミのピッツァ

TOMATO 



ベーコンの旨味、玉ねぎの甘みが合わさったトマトソース。トッピングのマスカルポーネチーズのコクが混然一体の当店一番人気パスタです。

石狩川ベーコンとマスカルポーネのアマトリチャーナ

TOMATO 



イタリア直輸入の水牛モッツアレラとトマトソース、バジルのみで仕上げた有名なピッツァ。セントゼファー一番人気のピッツァです。

水牛モッツアレラのマルゲリータ

TOMATO 



人気No.1のゼファーピッツァに半熟玉子をトッピングしました。

ゼファービスマルク

CREAM 



ローストチキンとジャガイモをポルチーニクリームソースでピッツァにしました。

窯焼ローストチキンとジャガイモのポルチーニクリームピッツァ

ORIGINAL



モッツアレラ、マスカルポーネ、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノの4種のチーズを使用したピッツァ。はちみつを掛けてお召し上がりください。

クアトロフォルマッジ

CREAM 



石狩川ベーコンと生パスタを半熟卵が絡んだクリームソースでお楽しみください。

石狩川ベーコンと半熟卵のカルボナーラ (生パスタ)

CREAM 



焼き海苔をクリームソースに溶かし、隠し味にゆず胡椒で味を引きしめています。水菜のシャキシャキ食感と明太子の塩味がベストマッチです。

有明産のりと水菜と明太子のクリームパスタ (生パスタ)



ST. ZEPHYR

SUMMER

季節限定 デザート

アイスほうじ茶オレ

600円(税込660円)

香ばしいほうじ茶の香りとまろやかなミルクの組み合わせを冷たいミルクジェラートと一緒に
お楽しみください。

コーヒーゼリー

650円(税込715円)

ほろ苦いコーヒーゼリーとエスプレッソジェラートを
ホイップクリームでまろやかに包み込みました。

京都宇治抹茶 アイス抹茶オレ

600円(税込660円)

ほろ苦い抹茶とミルクのコクを冷たくまろやかに
仕上げました。

チョコレートシェイク

700円(税込770円)

Cake Set

850円
(税込935円)

セントゼファールのケーキに選べるお飲み物がついたセットメニュー



シフォンケーキ



ガトーショコラとミルクジェラート



ベイクドチーズケーキ



自家製プリンとおまかせジェラート

ランチドリンクバー・ディナープランご注文の方限定(単品) 600円(税込660円)

Set Drink

ケーキセットのお飲み物は下記よりお選びいただけます。

- コーヒー (Hot or ICE)
- 紅茶 (Hot or ICE)
- コーラ
- アップルジュース
- オレンジジュース
- ジンジャーエール (カナダドライ)
- 烏龍茶
- ジャスミンティー (ICE)

※ご注文内容によっては、料理のご提供が他のお客さまと前後する場合がございますので、何卒ご容赦ください。

Sweets

平日 10:00~21:00(ラストオーダー20:30) / 土日祝 9:00~21:00(ラストオーダー20:30)



自家製プリンプレート

たまご北海道の純生クリームをふんだんに使ったとろーりプリン。たまごが凝固する手前の温度でじっくりゆっくり蒸し焼きにすることで、卵の風味や生クリームのミルキーな風味を引き出した贅沢プリン。日替わりケーキ、フルーツがついてます。

850円(税込935円)



ゼファー特製 シフォンケーキ

パティシエ直伝、自家製シフォンケーキ。甘さ控えめのホイップクリームが良く合います。

700円(税込770円)



ベイクドチーズケーキ

クリームチーズをたっぷり使って焼き上げた、しっとり濃厚なチーズケーキです。

800円(税込880円)



アップルパイ

季節のリンゴをパイ生地にとじこめて焼き上げました。ミルクジェラートと食べるとベストマッチです。

850円(税込935円)



チョコレートパフェ

風水花のミルクとチョコジェラートがメインのパフェです。

850円(税込935円)



抹茶パフェ

黒豆、寒天と風水花の抹茶ジェラートがベストマッチなパフェです。

850円(税込935円)

クリームソーダ各種

自家製カスタードバニラジェラートがのったクリームソーダです。

700円(税込770円)



青いクリームソーダ
(ブルーハワイ)



メロン
クリームソーダ



赤いクリームソーダ
(ざくろ)



アフォガード

温かいエスプレッソコーヒーと冷たいバニラジェラートのハーモニーが魅力。

700円(税込770円)



ゼファー特製 自家製まめかん

じっくりコトコト炊いた北海道の黒豆と寒天をミルクジェラートと一緒に召し上がってください。

650円(税込715円)

Set Drink

お得なセットドリンク

+300円(税込330円)

(こちらからお選びください)

- コーヒー (Hot or ICE)
- 紅茶 (Hot or ICE)
- コーラ
- アップルジュース
- オレンジジュース
- ジンジャーエール (カナダドライ)
- 烏龍茶
- ジャスミンティー (ICE)

Alcohol

平日10:00~21:00(ラストオーダー20:30)/土日祝9:00~21:00(ラストオーダー20:30)

※20歳未満の方、運転される方への提供は固くお断りいたします。

Beer

プレミアムモルツ(中瓶) 500円(税込550円)

ハートランド(中瓶) 500円(税込550円)

オールフリー(ノンアルコール) 500円(税込550円)

Grass Wine

赤(オーストラリア産)

500円
(税込550円)

白(オーストラリア産)

500円
(税込550円)

ボトルワインは別ページをご覧ください。

High Ball

ハイボール

500円(税込550円)

ジンジャーハイボール

550円(税込605円)

コーラハイボール

550円(税込605円)

シトラスハイボール(オレンジ・グレープフルーツ)

550円(税込605円)



Cocktails

ALL 550円(税込605円)

ジンベース

ジンバック

ウオッカベース

スクリュードライバー
モスコミュール

マンゴヤンベース(マンゴーリキュール)

マンゴヤンオレンジ
マンゴヤンアップル

ラムベース

キューバリブレ(ラムコーク)
ラムバック
モヒート

ディタベース(ライチリキュール)

ディタオレンジ
ディタソーダ

カルーアベース(コーヒーリキュール)

カルーアミルク
カルーアコーラ

カンパリベース

カンパリオレンジ
カンパリソーダ



Bottle Wine

平日 10:00～21:00(ラストオーダー20:30)／土日祝 9:00～21:00(ラストオーダー20:30)

※20歳未満の方、運転される方への提供は固くお断りいたします。

Red Wine



カベルネベリーA穂坂プレミアム

豊かな渋みを感じさせ、コクのある完熟ベリーAと樽由来の心地良い渋みがしっかりと残ります。漫画“神の雫”掲載。穂坂産の欧州代表品種カベルネソーヴィニヨンと日本代表品種のマスカットベリーAをブレンドした国産ワインの傑作です。

750ml 4,800円(税込5,280円)



原産国: 日本
味わい: ミディアムボディ



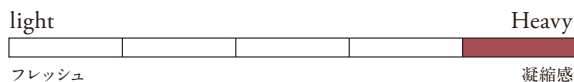
トゥルツリルカーレ プリミティーヴォ

チェリーやラズベリー、ローストアーモンドの香り、濃縮された濃い果実味が重なり合った飲みごたえのあるフルボディワイン

750ml 3,200円(税込3,520円)



原産国: イタリア
味わい: フルボディ



White Wine



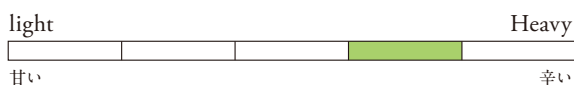
生詰め甲州

甲州産の甲州種を低温発酵で仕込み、新鮮さを引き立て甲州種特有のフレッシュ感が味わえます。

750ml 3,800円(税込4,180円)



原産国: 日本
味わい: やや辛口



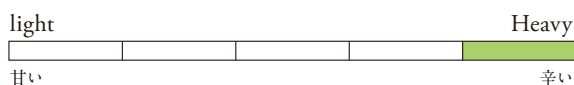
ナターレ・ヴェルガ オーガニックグリッロ

シチリアの海風が育んだオーガニック白ワイン。トロピカルフルーツやハーブの香りが際立ちます。

750ml 2,800円(税込3,080円)



原産国: イタリア
味わい: 辛口



Sparkling Wine



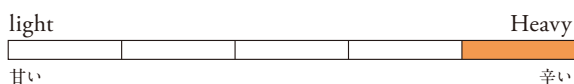
ロータリ ブリュット

リンゴや柑橘系のアロマが豊かで、フレッシュ&フルーティな味わいです。

750ml 3,800円(税込4,180円)



原産国: イタリア
味わい: 辛口



Drink & Cocktail

平日 10:00～21:00(ラストオーダー20:30)／土日祝 9:00～21:00(ラストオーダー20:30)

ST.ZEPHYR Coffee

ゼファーブレンドコーヒー	500円 (税込550円)
香ばしいナッツのような風味とフルーティーな味わい。ほんのりビターな味わいと甘い余韻とのバランスが心地よく、ゼファー（優しい風）の名にふさわしいオリジナルブレンドです。	
アイスコーヒー	500円 (税込550円)
とてもすっきりしたのど越しがさわやかなアイスコーヒーです。	
カフェオレ（ホット・アイス）	550円 (税込605円)
ゼファーブレンドコーヒーに牛乳がバランスよく混じりあい、まろやかで芳醇な味わいとなっております。	
エスプレッソコーヒー	550円 (税込605円)

ST.ZEPHYR Tea

紅茶 ダーズリン	600円 (税込660円)
紅茶の中でも、香りを重視する最高級のダーズリンを使用。 「紅茶のシャンパン」と言われるように、香り高い紅茶をお楽しみください。	
紅茶 ディンブラ （レモン・ミルク）	600円 (税込660円)
レモン、ミルクティは、ディンブラを使用。 マイルドな味わいの中に、力強いフレーバーが感じられ、レモンやミルクとの相性抜群です。	
アイスティー（ストレート・ミルク・レモン）	500円 (税込550円)

Dessert Drink

ベリーヨーグルトスムージー	780円 (税込858円)
三種のベリーとヨーグルトのスムージーです。	
マンゴースムージー	780円 (税込858円)
大池ジェラートとマンゴーのスムージーです。	
ミックスジュース	780円 (税込858円)
フルーツたっぷりのセントゼファーオリジナルミックスジュース。	

Hot Drink

ホットミルク	500円 (税込550円)
チャイ	600円 (税込660円)
ミルクティーに各種スパイスを加えた。インドの定番ミルクティです。	
ほうじ茶オレ	550円 (税込605円)
濃いめに入れたほうじ茶をミルクで割ったやさしい味のオレです。	
ゆずはちみつミントティ	550円 (税込605円)
ゆず・蜂蜜・ミントが合わさって、まろやかな紅茶になりました。	
抹茶くろみつきなこオレ	600円 (税込660円)
抹茶ときなこでオレを作りました。	
ホットチョコレート	600円 (税込660円)
チョコレート、ココアで少しリッチなチョコレートドリンクを作りました。	

Soft Drink

レモンジンジャースカッシュ	550円 (税込605円)
ゆずハチみつミントソーダ	550円 (税込605円)
ジンジャーエール（ウィルキンソン）	500円 (税込550円)
ティーソーダ	500円 (税込550円)
伊藤農園100%びゅあジュース	500円 (税込550円)
（みかん・いよかん・不知火）	
コカ・コーラ	400円 (税込440円)
オレンジジュース	400円 (税込440円)
アップルジュース	400円 (税込440円)
ジャスミンティ	400円 (税込440円)
烏龍茶	400円 (税込440円)
キッズドリンク（りんご・オレンジ）	280円 (税込308円)

Raw fruit cocktail

※アルコール有ります。
できます。

生カシスオレンジ	650円 (税込715円)
生カシスグレープフルーツ	650円 (税込715円)
生ファジーネーブル	650円 (税込715円)
生ピーチグレープフルーツ	650円 (税込715円)
生Wグレープフルーツ	650円 (税込715円)
生キウイソーダ	700円 (税込770円)

Non-alcoholic cocktails

カシスモヒート	550円 (税込605円)
マンゴーモヒート	550円 (税込605円)
ピーチティ	550円 (税込605円)
サラトガクーラー	550円 (税込605円)
シャーリーテンプル	550円 (税込605円)
マンゴージンジャーモヒート	550円 (税込605円)

※ご注文内容によっては、料理のご提供が他のお客さまと前後する場合がございますので、何卒ご容赦ください。