

# Lunch Menu

セントゼファール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。

ランチタイム 11:30~14:00

※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。

# Pizza



TOMATO



## ★ゼファールピッツァ

セントゼファールの名前を付けた、ゼファール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。

1,800円(税込1,980円)

TOMATO



## ★水牛モッツアレラのマルゲリータ

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。

1,800円(税込1,980円)

TOMATO



## ゼファールビスマルク

人気No.1のゼファールピザに半熟卵をトッピングしました。

1,900円(税込2,090円)

CREAM



## ★釜揚げしらすとねぎとカラスミのピッツァ

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。

1,800円(税込1,980円)

CREAM



## ★窯焼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ァ

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

1,800円(税込1,980円)

ORIGINAL



## ★クアトロフォルマッジ

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。はちみつをかけてお召し上がりください。

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)

★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)

# Pasta

大盛パスタ

+400円(税込440円)で  
1.5倍のサイズUPできます

TOMATO



## 石狩川ベーコンとマスカルポーネのアマトリチャーナ

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。マスカルポーネがコクを引き立てます。

1,400円(税込1,540円)

CREAM



## 有明産のりと水菜と明太子のクリームパスタ(生パスタ)

セントゼファール名物の海苔クリームパスタ。明太子との相性抜群。柚子胡椒が味を引き締めています。

1,400円(税込1,540円)

CREAM



## 石狩川ベーコンと半熟卵のカルボナーラ(生パスタ)

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。

1,400円(税込1,540円)

# Lunch Set

ドリンクバーのご利用時間は  
11:30~14:30の間に  
限らせていただきます。

A<sub>set</sub>

サラダ

ピッツァ or パスタ料金 + 400円  
(税込440円)



※写真はイメージです。

B<sub>set</sub>

サラダ&ドリンクバー

ピッツァ or パスタ料金 + 800円  
(税込880円)



※写真はイメージです。

C<sub>set</sub>

※サラダは付いておりません。  
+400円(税込440円)で追加可能  
ケーキ&ドリンクバー

ピッツァ or パスタ料金 + 1,000円  
(税込1,100円)

・シフォンケーキ  
・ガトーショコラとミルクジェラート  
・バ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のいずれか



※写真はイメージです。

## ◆ドリンクバー

ピッツァ or パスタ料金 + 400円  
(税込440円)

## ◆おまかせジェラート

100円  
(税込110円)

## ◆フォカッチャ(4切)

ピッツァ生地で作ったイタリアのパン  
200円  
(税込220円)





ST. ZEPHYR

# SUMMER

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

季節限定

## パスタ&ピッツァ

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)



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)



# 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<br>(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<br>(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<br>(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<br>(税込605円) |

## ST.ZEPHYR Tea

|                                                                    |                  |
|--------------------------------------------------------------------|------------------|
| 紅茶 <b>ダーズリン</b>                                                    | 600円<br>(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。<br>「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 <b>ディンブラ</b> （レモン・ミルク）                                          | 600円<br>(税込660円) |
| レモン、ミルクティは、ディンブラを使用。<br>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<br>(税込550円) |

## Dessert Drink

|                                |                  |
|--------------------------------|------------------|
| ベリーヨーグルトスムージー                  | 780円<br>(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<br>(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<br>(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<br>(税込550円) |
| チャイ                                | 600円<br>(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<br>(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<br>(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<br>(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<br>(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<br>(税込605円) |
| ゆずハチみつミントソーダ      | 550円<br>(税込605円) |
| ジンジャーエール（ウィルキンソン） | 500円<br>(税込550円) |
| ティーソーダ            | 500円<br>(税込550円) |
| 伊藤農園100%びゅあジュース   | 500円<br>(税込550円) |
| （みかん・いよかん・不知火）    |                  |
| コカ・コーラ            | 400円<br>(税込440円) |
| オレンジジュース          | 400円<br>(税込440円) |
| アップルジュース          | 400円<br>(税込440円) |
| ジャスミンティ           | 400円<br>(税込440円) |
| 烏龍茶               | 400円<br>(税込440円) |
| キッズドリンク（りんご・オレンジ） | 280円<br>(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<br>(税込715円) |
| 生カシスグレープフルーツ | 650円<br>(税込715円) |
| 生ファジーネーブル    | 650円<br>(税込715円) |
| 生ピーチグレープフルーツ | 650円<br>(税込715円) |
| 生Wグレープフルーツ   | 650円<br>(税込715円) |
| 生キウイソーダ      | 700円<br>(税込770円) |

## Non-alcoholic cocktails

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



# 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



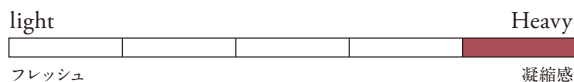
### トゥルツリルカーレ プリミティーヴォ

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



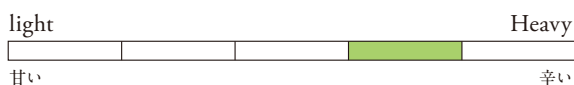
### 生詰め甲州

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



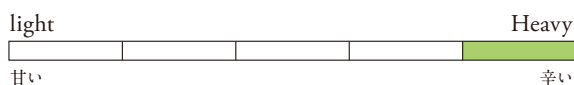
### ナターレ・ヴェルガ オーガニックグリッロ

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

