

# 知多牛 STEAK LUNCH SET

## 知多半島の恵を受けた ブランド牛「知多牛」



知多牛とは、知多半島で1年以上飼育された肉牛で、黒毛和種を父に、ホルスタイン種を母に持ち和牛の持つ柔らかで甘さのある旨味と、乳牛の持つさっぱりとクセのない味わいが特徴。肉質はとても柔らかく、甘味を含んだ上質な旨味が口の中に広がります。

「美肌を作る特効薬」と呼ばれるオレイン酸や「若さの脂肪酸」と呼ばれるバルミトレイン酸も豊富に含まれ、美容・美肌効果、動脈硬化や高血圧の予防にもなるといわれています。



### ランプステーキランチ

ハーフポンド (225g) / ¥3,300

1ポンド (450g) / ¥5,500



### ヒレステーキランチ

60g / ¥3,300

120g / ¥5,500

#### SET MENU CONTENTS

ファーマーズミニサラダ  
+ ボウルスープ  
+ パン or ライス



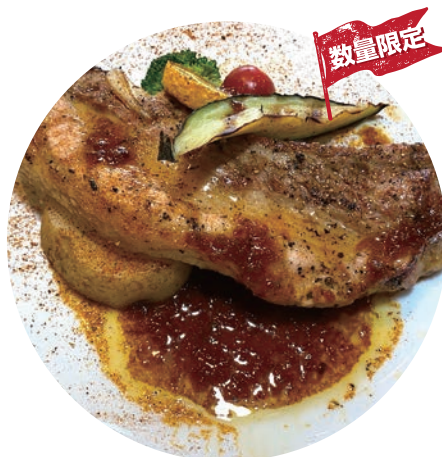
# LUNCH SET



## サンセットスタイル ハンバーグステーキ

ケイジャン風味のベーコン巻き  
ハンバーグステーキ

¥1,700



## 愛知県産ポーク スペアリブのグリル

自家製タレに漬け込み  
柔らかくジューシー

¥2,400



## サーモンステーキ

香草風味で皮はパリパリ、  
身はふっくら

¥2,400



## ポークステーキ 桜塩バター添え (200g)

¥2,500

ジューシーで厚みのある肩ロースを春らしいピンクの  
桜塩バターでさっぱりさわやかに仕上げました。

春を感じる味わいを目と舌でお楽しみください。

### SET MENU CONTENTS

ファーマーズミニサラダ  
+ ボウルスープ  
+ パン or ライス





# FARMER'S SALAD LUNCH SET


サンセットウォーカーヒル名物の 30 センチの大皿サラダランチ。


低糖質・健康志向なのでパンやライスは付きません。

タンパク質と新鮮野菜でパワーチャージ。




**POWER SALAD**  
パワーサラダ


 野菜とフルーツをすり下ろしたオリジナルドレッシング

 知多牛ローストビーフ




**COBB SALAD**  
コブサラダ


 スパイスの効いたコブドレッシング

 エビ・アボカド・卵



**CAESAR SALAD**  
シーザーサラダ

 クリーミーで濃厚なシーザードレッシング

 自家製ロースハム・卵

**ALL ¥1,700** (ボウルスープ付き)

## ランチセットのお **得** なプラスメニュー

ソフトドリンク .....	¥300
スティーブンスミスティー .....	¥400
なめらかプリン .....	¥200
フルーツプリン .....	¥300
本日のデザート .....	¥500



ソフトドリンクは  
こちらから

- コーヒー [ホット/アイス]
- ウーロン茶
- カルピス
- オレンジジュース
- メロンソーダ

- 紅茶 [ホット/アイス]
- コーラ
- カルピスソーダ
- ジンジャーエール

# LUNCH COURSE

¥5,500 / 1人

前菜から知多牛ヒレのメイン、季節のデザート、ブランドティーまでついた少し贅沢なランチタイムコース。

サンセットウォーカーヒルでゆっくりとランチのひとつときをお過ごしください。

アミューズ

本日のおもてなしの一品



平目の昆布締め

ライスペーパーのフリット添え



ランチスープ



知多牛ヒレステーキ



デザート



Steven Smith Tea



OPEN  
BAR

オープン  
バー

90分

飲み放題

PREMIUM ¥3,300

※時間延長 ¥1,650 / 30分

ABOUT ALL BEVERAGE

REGULAR ¥2,200

※時間延長 ¥1,100 / 30分

AICHOHOLIC  
アルコール

●ハウスワイン (赤・白) ●ワインカクテル (サングリアを除く)  
●ハイボール ●カシスオレンジ ●モスコミュール ●シャンディガフ ●ジンパック

NON-AICHOHOLIC  
ノンアルコール

●ウーロン茶 ●コーラ ●ジンジャーエール ●オレンジジュース ●カルピス ●カルピスソーダ  
●メロンソーダ ●アイスティー

※写真は全てイメージです。 ※当店のお米は全て国産米を使用しております。 ※価格は全て税込です。

# LUNCH TIME À LA CARTE

## Appetizer

トマトとチーズのカプレーゼ	¥1,100
生ハム&カマンベールチーズ	¥1,100
自家製ロースハムと生ハムの盛り合わせ	¥1,320
サーモンマリネ	¥1,320
ピクルス	¥550
ミックスナッツ	¥440

## Salad

パワーサラダ 知多牛ローストビーフ添え	¥1,210
エビとアボカドのコブサラダ	¥1,210
ケールサラダ 自家製ロースハム添え	¥1,210
ファーマーズミニサラダ	¥330

## Soup

クラムチャウダー	¥990
オニオングラタンスープ	¥990
コーンスープ	¥440
本日のボウルスープ	¥440

## Ajillo

ベーコンアヒージョ (バケット付)	¥1,210
エビアヒージョ (バケット付)	¥1,210
カマンベールチーズアヒージョ (バケット付)	¥1,210

## Other

ゴルゴンゾーラとはちみつトースト	¥880
ガーリックトースト	¥280
パン or ライス	¥220

## Side Dish

### バッファローチキンウィング ¥880



「味」と「ディップソース」をお選びください。

Tast  
choice

・ホッターソース ・BBQソース  
・レモンペッパー ・ガーリックブラックペッパー

Dip  
choice

・ブルーチーズ ・ヨーグルト

ケイジャン風ソフトシェルクラブ	¥1,980
カクテルシュリンプ	¥1,210
ポテトフライ	¥770
フライドチキン&ポテト	¥880

## Main Dish

知多牛ランプステーキ 225g	¥2,900
知多牛ランプステーキ 450g	¥5,100
知多牛ヒレステーキ 60g	¥2,700
知多牛ヒレステーキ 120g	¥5,100
愛知県産スペアリブのグリル	¥1,870
サンセットスタイル ハンバーグステーキ	¥1,210
サーモンステーキ	¥1,870





# ShareSet &

# PARTY PLAN

少人数から大人数まで気軽に楽しめる大皿シェアセット

{ **2名様から60名様** }

SET  
**35**

**35SET**

**¥3,500**

ドリンク別

おひとり様

- ☆ファーマーズサラダ
- ☆バッファローチキンウィング
- ☆ポテトフライ
- ☆本日のパスタ
- ☆知多牛ローストビーフ
- ☆パン



SET  
**55**

**55SET**

**¥5,500**

ドリンク別

おひとり様

- ☆ファーマーズサラダ
- ☆前菜の盛り合わせ
- ☆バッファローチキンウィング
- ☆ポテトフライ
- ☆ガーリックシュリンプ
- ☆知多牛ランプステーキ
- ☆パン





SET  
77

77 SET ¥7,700

ドリンク別

おひとり様

- ☆ファーマーズサラダ
- ☆前菜の盛り合わせ
- ☆バッファローチキンウィング
- ☆ポテトフライ
- ☆ガーリックシュリンプ
- ☆知多牛ヒレステーキ
- ☆パン



90分  
飲み放題

OPEN BAR



PREMIUM ¥3,300

ABOUT ALL BEVERAGE

REGULAR ¥2,200

AICHOHOLIC (アルコール)

- ハウスワイン (赤・白) ●ワインカクテル ●ハイボール
- カシスオレンジ ●モスコミュール ●シャンディガフ ●ジンバック

NON-AICHOHOLIC (ノンアルコール)

- ウーロン茶 ●コーラ ●ジンジャーエール ●オレンジジュース ●カルピス
- カルピスソーダ ●メロンソーダ ●アイスティー

※その日の状況によってメニューが多少変わることがあります。 ※写真はすべてイメージです。 ※価格はすべて税込です。