

PREMIUM LUNCH COURSE

5,000yen

地金目鯛のミキユイ カリフラワーのピューレ

国産鶏ムネ肉とフォアグラのサラダ仕立て
黒トリュフヴィネグレット

マッシュルームの温かいポタージュ
カナダ産オマール海老のグリル添え

愛知牛サーロインと渥美豚のグリル
季節野菜と2色ソース

紅玉のテリーヌ スープ仕立て
青リンゴのグラニテ添え

SPECIAL LUNCH COURSE

3,500yen

フォアグラとレンズ豆 国産若鶏のテリーヌ
バルサミコソース

燕の温かいスープ

真鯛のグリル ガルビユール仕立て

渥美豚ロース肉の低温ロースト

+ UP Grade ask~

洋梨のスープ仕立て バニラアイス添え

天然酵母パン

コーヒー 又は ほうじ茶

SEASONAL LUNCH SET

2,380yen

白いんげん豆とキャベツの温かいスープと国産若鶏の炭火焼き
焦がしベーコンのサラダ添え

真鯛のグリル
又は
渥美豚の炭火焼き

+ UP Grade ask~

季節野菜のミニパスタ

本日のプチデザート

天然酵母パン

コーヒー 又は ほうじ茶

ROASTER LUNCH SET

1,980yen

白いんげん豆とキャベツの温かいスープと国産若鶏の炭火焼き
大麦と焦がしベーコンのサラダ添え

真鯛のグリル
又は
渥美豚の炭火焼き

+ UP Grade ask~

本日のプチデザート

天然酵母パン

コーヒー 又は ほうじ茶

CASUAL LUNCH SET

1,580yen

本日のスープとサラダ

本日のお魚料理
又はお肉料理

+300yen
本日プチデザート

天然酵母パン

コーヒー 又は ほうじ茶

STEAK LUNCH SET

200g 3,000yen
300g 4,000yen

本日のスープとサラダ

愛知牛サーロインステーキ

+300yen
本日のプチデザート

天然酵母パン

コーヒー 又は ほうじ茶

Drink list

ザ・プレミアム・モルツ
<香るエール>/生ビール 650yen

スパークリングワイン 800yen

本日のワイン 白 700yen

本日のワイン 赤 700yen

アサヒスーパードライ 800yen

オールフリー 600yen

シャンパーニュ 1,200yen

A La Carte

フォアグラ炭火焼 1,500yen

オマール海老炭火焼 1ピース 1,000yen

ソーセージ炭火焼6本 1,000yen

UP Grade

愛知牛サーロイン (110g) +1,500yen

オマール海老2ピース +1,500yen

松阪牛サーロイン (110g) +5,000yen

和牛フィレ (110g) +5,000yen

ROASTER