

# ROASTER

## PREMIUM LUNCH COURSE

5,000yen

北海道産ホタテのグリルと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

オレンジのテリーヌ フロマーージュブランソース

天然酵母パン

コーヒー又は、ほうじ茶

## 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

蕪の温かいスープ

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~

国産イチゴのスープ仕立て 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

オールフリー

シャンパーニュ

800yen

600yen

1,200yen

100%オレンジジュース

100%グレープフルーツジュース

フィーバーツリー  
プレミアムジンジャービアー

コカ・コーラ

コカ・コーラ ゼロ

600yen

600yen

700yen

600yen

600yen

クランベリージュース

完熟ぶどうジュース

黒烏龍茶

奥会津金山天然水

富士プレミアム  
スパークリングウォーター

700yen

700yen

500yen

800yen

500yen

## A La Carte

フォアグラ炭火焼

オマール海老炭火焼1ピース

ソーセージ炭火焼6本

1,500yen

1,000yen

1,000yen

## UP Grade

愛知牛サーロイン(110g)

オマール海老2ピース

松阪牛サーロイン(110g)

和牛フィレ (110g)

+1,500yen

+1,500yen

+5,000yen

+5,000yen