

# ROASTER

## PREMIUM LUNCH COURSE

5,000yen

北海道産ホタテのグリルとドライマト添え

温かい燕のスープ カプチーノ仕立て

カナダ産オマール海老の炭火焼き  
愛知産大葉ソース

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

温かい燕のスープ カプチーノ仕立て

筍と山菜 北海道産帆立のサラダ仕立て  
茗荷ヴィネグレット

真鯛のグリル

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

焦がしベーコン入り ミネストローネ  
国産若鶏の炭火焼き  
大麦と筍のサラダ添え

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

焦がしベーコン入り ミネストローネ  
国産若鶏の炭火焼き  
大麦と筍のサラダ添え

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

焦がしベーコン入り ミネストローネ

本日のお魚料理  
又はお肉料理

+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

## 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

100%オレンジジュース

600yen

100%グレープフルーツジュース

600yen

フィーバーツリー  
プレミアムジンジャービアー

700yen

コカ・コーラ

600yen

コカ・コーラ ゼロ

600yen

クランベリージュース

700yen

完熟ぶどうジュース

700yen

黒烏龍茶

500yen

奥会津金山天然水

800yen

富士プレミアム  
スパークリングウォーター

500yen

## 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