

ROASTER

PREMIUM LUNCH COURSE

5,000yen

北海道産ホタテのグリルとドライトマト添え

ごぼうの温かいスープ 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

ごぼうの温かいスープ カプチーノ仕立て

フランス産フォアグラのテリーヌ
筍と山菜のサラダ添え

真鯛のグリル 九条ネギソース

渥美豚ロース肉の低温ロースト
柴漬けラヴィゴットソース

+ 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