

# ROASTER

## PREMIUM LUNCH COURSE

5,000yen

季節野菜のテリーヌ サフランクリームソース

ごぼうの温かいスープ

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 フロマージュブランソース

天延酵母パン

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

季節野菜のテリーヌ サフランクリームソース

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~

アメリカンチェリーのコンポート 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

カボチャの冷製スープ  
国産若鶏の炭火焼き  
大麦と春野菜のサラダ添え

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

カボチャの冷製スープ  
国産若鶏の炭火焼き  
大麦と春野菜のサラダ添え

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

カボチャの冷製スープ

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

国産アスパラの炭火焼き2本

1,500yen

1,000yen

1,000yen

800yen

## 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)

天然のどぐろ (110g)

+2,000yen

+1,500yen

+5,000yen

+5,000yen

+5,000yen