

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

フルーツマトのガスパチョ
ズワイガニのサラダ添え

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

天延酵母パン

コーヒー 又は ほうじ茶

SPECIAL LUNCH COURSE

3,500yen

フルーツマトのガスパチョ
ズワイガニのサラダ添え

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
大麦と季節野菜のサラダ添え

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
大麦と季節野菜のサラダ添え

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