

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

炭火焼トウモロコシの冷製スープ

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

白糖のスープ仕立て

天然酵母パン

コーヒー 又は ほうじ茶

SPECIAL LUNCH COURSE

3,500yen

炭火焼トウモロコシの冷製スープ

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~

白糖のスープ仕立て

天然酵母パン

コーヒー 又は ほうじ茶

SEASONAL LUNCH SET

2,380yen

季節の冷製スープ
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

季節の冷製スープ
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

真鯛のグリル
又
渥美豚の炭火焼き

+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

750yen

スパークリングワイン

900yen

本日のワイン 白

800yen

本日のワイン 赤

800yen

アサヒスーパードライ

800yen

オールフリー

650yen

シャンパーニュ

1,200yen

100%オレンジジュース

650yen

100%グレープフルーツジュース

650yen

フィーバーツリー
プレミアムジンジャービール

750yen

コカ・コーラ

650yen

コカ・コーラ ゼロ

650yen

クランベリージュース

750yen

完熟ぶどうジュース

750yen

黒烏龍茶

600yen

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

700yen

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)

+2,000yen

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