ROASTER

PREMIUM LUNCH COURSE

5,500yen

フランス産フォアグラのテリーヌと
インカの目覚めのミルフィーユ仕立て
黒トリュフソース

バターナッツカボチャの温製スープ

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

洋ナシのスープ仕立て

天然酵母パン

コーヒー 又は ほうじ茶

SPECIAL LUNCH COURSE

3,800yen

フランス産フォアグラのテリーヌと
インカの目覚めのミルフィーユ仕立て
黒トリュフソース

バターナッツカボチャの温製スープ

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~

洋ナシのスープ仕立て

天然酵母パン

コーヒー 又は ほうじ茶

SEASONAL LUNCH SET

2,580yen

季節の温製スープ
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

2,180yen

季節の温製スープ
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

1,680yen

季節野菜の温製スープ

真鯛のグリル
又は
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 3,200yen
300g 4,200yen

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アー

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

Option

フォアグラ炭火焼

1,500yen

オマール海老炭火焼 1ピース

1,100yen

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