

# ROASTER

## PREMIUM LUNCH COURSE

5, 500yen

フランス産フォアグラのテリーヌと  
インカが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  
インカが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

## 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