

SPECIAL LUNCH COURSE

3, 500yen

フルーツトマトのガスパチョと
天然ズワイガニのサラダ仕立て

フォアグラのテリーヌと夏野菜のグリル
バルサミコソース サラダ添え

真鯛のグリル

渥美豚の低温ロースト

+1500yen
愛知牛ロース

グレープフルーツのジュレ
フロマージュブランソース

天然酵母パン

コーヒー 又は ほうじ茶

SEASONAL LUNCH SET

2, 380yen

季節の野菜と炭火焼きオードブル

炭火焼トウモロコシの小さなスープ
国産若鶏の炭火焼
夏野菜のラタトゥイユ添え

真鯛のグリル
又は
渥美豚の炭火焼き

+1500yen
愛知牛ロース

夏野菜のミニパスタ

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

季節の野菜と炭火焼きオードブル

炭火焼トウモロコシの小さなスープ
国産若鶏の炭火焼
夏野菜のラタトゥイユ添え

真鯛のグリル
又は
渥美豚の炭火焼き

+1500yen
愛知牛ロース

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

本日のスープとサラダ

真鯛のグリル
又は
渥美豚の炭火焼き

+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

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

アサヒスーパードライ

800yen

本日のワイン 白

700yen

オールフリー

600yen

本日のワイン 赤

700yen

シャンパーニュ

1,200yen

ROASTER