

## SPECIAL LUNCH COURSE

3, 500yen

フルーツ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

【+ UP Grade ask~】

グレープフルーツのジュレ  
フロマー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

## UP Grade

愛知牛サーロイン(110g) +1,500yen  
松阪牛サーロイン(110g) +5,000yen

## 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

【+ UP Grade ask~】

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

オマール海老2ピース +1,500yen  
和牛フィレ (110g) +5,000yen

## 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

【+ 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

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  
アサヒスーパードライ 800yen  
オールフリー 600yen  
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  
シャンパーニュ 1,200yen

## 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

# ROASTER