

ROASTER

PREMIUM LUNCH COURSE

5, 500yen

バターナッツカボチャの冷製スープ

フォアグラと国産若鶏のプレッセ
ジェリーヴィネガーソース

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

巨峰のコンポート
白ワインゼリー添え

天然酵母パン

コーヒー 又は ほうじ茶

SPECIAL LUNCH COURSE

3, 800yen

バターナッツカボチャの冷製スープ

色鮮やかなラタトゥイユ
燻製マスカルポーネ添え

本日の鮮魚グリル

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～

自家製レアチーズケーキ
ブルーベリーソース添え

天然酵母パン

コーヒー 又は ほうじ茶

SEASONAL LUNCH SET

2, 580yen

バターナッツの冷製スープ
国産若鶏の炭火焼き
季節野菜のコブサラダ

本日の鮮魚グリル
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

バターナッツの冷製スープ
国産若鶏の炭火焼き
季節野菜のコブサラダ

本日の鮮魚グリル
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

バターナッツカボチャの冷製スープ

本日の鮮魚グリル
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, 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

100%オレンジジュース

500yen

100%グレープフルーツジュース

500yen

クランベリージュース

600yen

完熟ぶどうジュース

600yen

黒烏龍茶

500yen

フィーバーツリー
プレミアムジンジャービアー

600yen

コカ・コーラ

500yen

富士プレミアム
スパークリングウォーター

600yen

ザ・プレミアム・モルツ
<香るエール>/生ビール

600yen

アサヒスーパードライ

800yen

オールフリー

650yen

知多(ロック・水割り・ハイボール)

800yen

山崎(ロック・水割り・ハイボール)

900yen

白州(ロック・水割り・ハイボール)

900yen

シャンパーニュ

1,000yen

スパークリングワイン

800yen

～白ワイン～

プレステージ オランジェ(甲州)

1,000yen

トラミン ゲヴェルトツラミネール

1,300yen

～赤ワイン～

バルベレーラ ダルバ(バルベレーラ)

1,000yen

ジャンフォー ルージュ(メルロー)

1,300yen

Option

フォアグラ炭火焼

1,500yen

オマール海老炭火焼 1ピース

1,000yen

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