

# 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

## 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	ザ・プレミアム・モルツ ＜香るエール＞/生ビール	600yen
100%グレープフルーツジュース	500yen	アサヒスーパードライ	800yen
クランベリージュース	600yen	オールフリー	650yen
完熟ぶどうジュース	600yen	富士プレミアム スパークリングウォーター	600yen
黒烏龍茶	500yen	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

## Option

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 ゲヴェルトトラミネール	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

## UP Grade

フォアグラ炭火焼	1,500yen	愛知牛サーロイン(110g)	+2,000yen
オマール海老炭火焼 1ピース	1,000yen	オマール海老 2ピース	+1,500yen
ソーセージ炭火焼6本	1,000yen	松阪牛サーロイン(110g)	+5,000yen
		和牛フィレ (110g)	+5,000yen