

# ROASTER

## PREMIUM LUNCH COURSE

5, 500yen

ごぼうの温かいスープ カプチーノ仕立て

フランス産フォアグラのミルフィーユ仕立て  
ホワイトバルサミコ

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

紅玉のスープ仕立て 青リンゴのグラニテ添え

天然酵母パン

コーヒー 又は ほうじ茶

## SPECIAL LUNCH COURSE

3, 800yen

ごぼうの温かいスープ カプチーノ仕立て

天然鰯のタルタル 燻製クリーム添え

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

ごぼうの温かいポタージュ  
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

ごぼうの温かいポタージュ  
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~

バルベール ダルバ(バルベール)

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