

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

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

フィーバーツリー
プレミアムジンジャービール

600yen

クランベリージュース

500yen

コカ・コーラ

500yen

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

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~

バルバーラ ダルバ(バルバーラ)

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