

ROASTER

PREMIUM LUNCH COURSE

5, 500yen

ごぼうの温かいスープ カプチーノ仕立て

天然ヒラメのマリネと長茄子の和風仕立て
ハーブソース

カナダ産オマール海老のグリル
自家製アイヤベース仕立て

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

国産イチゴのスープ仕立て
自家製バニラアイス添え

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

サーモンの自家製スモーク
季節野菜のサラダ添え

真鯛のグリル

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~

国産イチゴのスープ仕立て
自家製バニラアイス添え

天然酵母パン

コーヒー 又は ほうじ茶

SEASONAL LUNCH SET

2, 580yen

燕の温かいポタージュ
サーモンの自家製スモーク
春野菜のコブサラダ

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

燕の温かいポタージュ
サーモンの自家製スモーク
春野菜のコブサラダ

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

燕の温かいポタージュ

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

フィーバーツリー
プレミアムジンジャービアー

600yen

ザ・プレミアム・モルツ
<香るエール>/生ビール

600yen

モエ・エ・シヤンドン プリュット アンベリアル

1,600yen

100%グレープフルーツジュース

500yen

コカ・コーラ

500yen

アサヒスーパードライ

800yen

シヤンドン プリュット/スパークリングワイン

1,000yen

クランベリージュース

600yen

富士プレミアム
スパークリングウォーター

600yen

オールフリー

650yen

シユロス フォルラーツ(リースリング)

1,000yen

完熟ぶどうジュース

600yen

ピエール ゼロ スパークリング 200ml
(ノンアルコールワイン)

1,400yen

知多(ロック・水割り・ハイボール)

800yen

プレステージ オランジェ(甲州)

1,200yen

黒烏龍茶

500yen

ヴィンテンス シャルドネ 200ml
(ノンアルコールワイン)

1,200yen

山崎(ロック・水割り・ハイボール)

900yen

~赤ワイン~

ジョエル・ゴット(カベルネ・ソーヴィニヨン)

1,100yen

フレデリック・マニャン(ピノ・ノワール)

1,400yen

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