

# 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

蕪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

蕪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

## 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
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
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
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
黒烏龍茶	500yen	ヴァンテンス 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
				白州(ロック・水割り・ハイボール)	900yen

## 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
モエ・エ・シャンドン プリュット アンペリアル	1,600yen
シャンドン プリュット/スパークリングワイン	1,000yen
~白ワイン~	
シュロス フォルラーツ(リースリング)	1,000yen
プレステージ オランジェ(甲州)	1,200yen
~赤ワイン~	
ジョエル・ゴット(カベルネ・ソーヴィニオン)	1,100yen
フレデリック・マニャン(ピノ・ノワール)	1,400yen

## 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