

ROASTER

PREMIUM LUNCH COURSE

5,500yen

ごぼうの温かいスープ カプチーノ仕立て

天然ヒラメのスモーク
自家製セミドライトマトとナスのマリネ添え

カナダ産オマール海老のグリル
自家製ブイヤベース仕立て

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

グレープフルーツの小さなテリーヌ
フロマージュブランソース

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

天然ヒラメのスモーク
自家製セミドライトマトとナスのマリネ添え

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~

グレープフルーツの小さなテリーヌ
フロマージュブランソース

天然酵母パン

コーヒー 又は ほうじ茶

SEASONAL LUNCH SET

2,580yen

季節野菜のミネストローネ
サーモンの自家製スモーク
旬野菜のコブサラダ

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

季節野菜のミネストローネ
サーモンの自家製スモーク
旬野菜のコブサラダ

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

蕪の温かいポタージュ

本日の鮮魚グリル
又は
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

ビール ゼロ スパークリング 200ml
(ノンアルコールワイン)
1,400yen

ヴィンテンス シャルドネ 200ml
(ノンアルコールワイン)
1,200yen

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

ボルジェス ブリュット/シャンパーニュ
1,600yen

シャンドン ブリュット/スパークリングワイ
ン
1,000yen

~白ワイン~

グラン リバド(アルバリーニョ)
1,000yen

prestige オランジェ(甲州)
1,200yen

~赤ワイン~

サクラ ファン・ヒル(モナストレル)
1,100yen

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)
+

1,100yen