

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

3,180yen

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~

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

STEAK LUNCH SET

200g 3,200yen
300g 4,200yen

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
本日のプチデザート

天然酵母パン

コーヒー 又は ほうじ茶

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

				Option	UP Grade	
100%オレンジジュース	500yen	フィバーツリー プレミアムジンジャービアー	600yen	ボルジェス ブリュット/シャンパーニュ	1,600yen	愛知牛サーロイン(110g)
100%グレープフルーツジュース	500yen	コカ・コーラ	500yen	シャンドン ブリュット/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	~白ワイン~		2,000yen
完熟ぶどうジュース	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	グラン リバド(アルバリーニョ)	1,000	オマール海老炭火焼 1ピース
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	知多(ロック・水割り・ハイボール)	800yen	1,000yen
				山崎(ロック・水割り・ハイボール)	900yen	ソーセージ炭火焼6本
				白州(ロック・水割り・ハイボール)	900yen	1,000yen
				~赤ワイン~		5,000yen
				サクラ ファン・ヒル(モナストレル)	1,100yen	和牛フィレ(110g)
						+

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

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	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	知多(ロック・水割り・ハイボール)	800yen
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
				白州(ロック・水割り・ハイボール)	900yen

Option	
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(アルパリーニョ)	1,000yen
プレステージ 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
テッラ・ダリージ(モンテパルチアーノ・ダ'ルツォ)	1,200yen

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	