

## SPECIAL LUNCH COURSE

3, 500yen

鴨の炭火焼き 冬葱のロースト添え

フォアグラの炭火焼と根菜のサラダ仕立て  
黒トリュブとポルトワインソース

牛蒡の温かいポタージュ

真鯛のグリルクラムチャウダ仕立て

渥美豚の低温ロースト トマトケツパーソース

フレッシュイチゴのスープ仕立て

天然酵母パン

コーヒー 又は ほうじ茶

## SEASONAL LUNCH SET

2, 380yen

季節の野菜と炭火焼きオードブル

炭火焼き鶏胸肉と豚足のプレッセ  
冬野菜のサラダとピクルスのソース  
暖かい蕪のスープ添え

真鯛のグリル  
又は  
渥美豚の炭火焼き

甘玉キャベツの炭火焼きパスタ

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

1, 980yen

季節の野菜と炭火焼きオードブル

炭火焼き鶏胸肉と豚足のプレッセ  
冬野菜のサラダとピクルスのソース  
暖かい蕪のスープ添え

真鯛のグリル  
又は  
渥美豚の炭火焼き

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, 580yen

本日のスープとサラダ

真鯛のグリル  
又は  
渥美豚の炭火焼き

天然酵母パン

コーヒー 又は ほうじ茶

## STEAK LUNCH SET

200g 3, 000yen  
300g 4, 000yen

本日のスープとサラダ

愛知牛サーロインステーキ

天然酵母パン

コーヒー 又は ほうじ茶

## Drink list

ザ・プレミアム・モルツ  
<香るエール>/生ビール

650yen

スパークリングワイン

800yen

アサヒスーパードライ

800yen

本日のワイン 白

700yen

オールフリー

600yen

本日のワイン 赤

700yen

シャンパーニュ

1,200yen

# ROASTER