

CASUAL LUNCH SET 1,580yen

本日のスープとサラダ

本日のお魚料理又はお肉料理

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

本日の季節のスープ

本日のサラダ

スペイン産のシェリーピネグレット

愛知牛サーロインステーキ 200g/300g

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バリエ

若鶏の温かいポトフ

手羽先と手まりご飯

ごぼうの温かいポタージュ

小さなバーニャカウダ

季節野菜の炭火焼き2種

小エビのピンチョス

冬野菜のマリネ

本日のお魚 又は 本日のお肉

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

SEASONAL LUNCH SET 2,380yen

季節の野菜と炭火焼きオードブルバリエ

若鶏の温かいポトフ

手羽先と手まりご飯

ごぼうの温かいポタージュ

小さなバーニャカウダ

季節野菜の炭火焼き2種

小エビのピンチョス

冬野菜のマリネ

本日のお魚 又は 本日のお肉

本日のパスタ

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

SPECIAL LUNCH COURSE 3,500yen

鴨の炭火焼き 冬葱のロースと添え

寒ブリの軽いスモークと根菜のサラダ

牛蒡の温かいポタージュ

オマール海老のグリル聖護院かぶのプレゼ

渥美豚の低温ロースト パルサミソース

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

ROASTER

Drink list

ザ・プレミアム・モルツ 650yen
く香るエール>/生ビール

アサヒスーパードライ 800yen

オールフリー 600yen

シャンパーニュ 1,200yen

スパークリングワイン 800yen

本日のワイン 白 700yen

本日のワイン 赤 700yen