

# Lunch Menu



## イベリコ豚のグリル 粒マスタードソース

深い香りとさっぱりした味わいと  
脂の甘味が特徴のイベリコ豚。  
フォン・ド・ヴォーと粒マスタードのソースで  
お召し上がりください。

サラダ・スープ・ライス

1,800円  
(税別)



## 黒酢の酢豚膳

点心・白飯・スープ 1,500円(税別)



## 益子PGAコース定番 特製メンチ膳

御飯・味噌汁・香の物 1,700円(税別)



## 特製 ビーフカレー

サラダ 1,400円(税別)



## ペンネアラビアータと フォカッチャサンド

スープ・デザート 1,500円(税別)

◆麺の大盛りは+200円

当店で使用しているお米は茨城県産米です

# Lunch Menu



栃木県産そば粉使用 自家製麺

## 二八蕎麦と ミニ鮭丼

栃木県は全国有数の蕎麦の産地です。  
県内産のそば粉にこだわった自家製麺を  
ぜひお召し上がり下さい。

小鉢

1,700円  
(税別)

## メカジキのアクアパッツァ

魚介類をトマトとオリーブオイルなどと煮込んだ  
ナポリ料理です。

サラダ・パン・デザート

1,700円  
(税別)



## 素麺と押し鮭

〈穴子と海老〉

ふっくらとした柔らかい穴子と海老の押し鮭。  
のどごしの良いそうめんを  
さっぱりとお召し上がり下さい。

小鉢

1,500円  
(税別)



## MEMBER'S Lunch Menu

\*ご注文は太平洋クラブ・アソシエイツ会員様に  
限らせていただきます。

◆ビーフカレー ◆素麺

各1,000円(税別)  
こちらは単品でのご用意になります。

◆麺の大盛りは+200円

当店で使用しているお米は茨城県産米です