

Lunch Menu



スズキのソテー サラダ仕立て

パン又はライス・スープ
1,900円

香ばしくソテーしたスズキに野菜を添え、フレッシュトマトのソースとバルサミコソースでサラダ仕立てに仕上げました。



季節野菜のオープン焼き プロシュート添え

旬の季節野菜をたっぷりオープンで焼き、野菜本来の味を二種類のソース(バーニャ・カウダ/ゴルゴンゾラタイプ)とプロシュートを添え、ワインに合う一品に仕上げました。

スープ
1,800円



牛ヒレ肉のソテー 季節の野菜添え

豪州産牛ヒレ肉のソテーを週替わりのソースでお召し上がり下さい。

パン又はライス・スープ・サラダ
2,600円

Lunch Menu



大山鶏胸肉の笹の香りパン粉焼き

鳥取県産大山鶏の胸肉を、笹の香りのパン粉で焼き上げフォン・ド・ヴォーソースで香り豊かな一品に仕上げました。

パン又はライス・スープ
1,800円



木の子クリームパスタ

四種きのこのソテーを自家製クリームソースで仕上げたパスタに黒胡椒の香りを添えました。

パン・サラダ
1,700円



豚ヒレカツカレー

香味野菜と牛スジ肉をじっくり煮込んだ自家製カレーソースに豚ヒレカツを添えました。

サラダ
1,800円



特製ビーフカレー

香味野菜と牛スジ肉をじっくり煮込んで仕上げた成田コースオリジナルカレーです。

サラダ
1,600円

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。

- ・木の子クリームパスタ
- ・特製ビーフカレー

各1,000円
こちらは単品のご用意になります。

Lunch Menu



豚ヒレカツ膳

豚肉の中でも最もやわらかく旨味の濃いヒレ肉を表はカリッと、中はジューシーに仕上げました。

香の物・小鉢・御飯・味噌汁
1,900円



せいろそばと季節の松茸御飯

せいろそばと季節の松茸御飯をぜひご賞味ください。

1,700円



鮭の二色丼

香の物・小鉢・味噌汁
1,900円

甘塩鮭をゆっくりとジューシーに焼き上げ、柚庵焼きを添えました。