

# LUNCH MENU



今月の  
中華膳

## 三元豚の回鍋肉

茹で豚と野菜の四川みそ炒め  
(小鉢・杏仁・スープ)

stir-fried Sanyuan pork wite Sichuan miso

※国産豚バラ肉と旬菜を中国甘味噌テンメンジャンと豆鼓ジャン豆板醤の合わせ調味料甘辛く仕上げました

2,640円 (税込)

昼食付プランの追加料金  
550円



## 海老とチキンフィレのカツ膳

(御飯・味噌汁)

Shrimp and Chicken Fillet Cutlet Set

2,420円 (税込)

昼食付プランの追加料金  
330円



## ライ麦パンのオープンサンド

(海老アボカド・トマトモッツアレラ)

Open-faced rye bread sandwich

2,090円 (税込)

※ 当店で使用しているお米は全て栃木県産です。

# LUNCH MENU



## 和膳

### 牛バラの塩煮込みとお造り

(ヤシオマス・ソデ烏賊)

Braised beef belly and sashimi

2,530円 (税込)

昼食付プランの追加料金  
440円

## 鯉のたたき膳

(漬物・味噌汁)

Bonito Sashimi Set

Pickles/misosoup

2,530円 (税込)

昼食付プランの追加料金  
440円



## 生ラム肉の鉄板スタミナ焼き

(ご飯・味噌汁・キムチ)

Grilled Lamb for Stamina

rice/misosoup/Napa cabbage kimchi

3,080円 (税込)

昼食付プランの追加料金  
990円

# LUNCH MENU



## 佐野名物大根蕎麦 / うどん

(小さい鮎丼)

Soba with grated daikon

2,090円 (税込)



## 茄子と挽肉のカレー

(サラダ・ヨーグルト)

Eggplant and ground meat curry  
salad / yogurt

2,090円 (税込)

## 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



メンバーカレー

## 蒸し鶏とトマトのサラダ冷やし中華

2,090円 (税込)



麻辣タンタン麺

※トッピング※

肉みそ 165円

みじん切りねぎ 110円

ざる蕎麦



こちらは単品でのご用意となります。 各 1,100円 (税込)



量の調整はスタッフまでお申し付けください