

# Lunch Menu

※SDGs：食品ロス軽減の為、量の調整はスタッフまでお申し付けください。  
また、アレルギー食材のご要望も承っております。

## 生ラムのジンギスカン

Raw lamb genghis khan

ご飯・味噌汁・香物・小鉢

2,970円

昼食付きは990円の追加料金いただきます



## 黒豚ロースと野菜の鉄板焼き

Black pork loin and vegetable teppanyaki

ご飯・味噌汁・香物・小鉢

2,530円

昼食付きは550円の追加料金いただきます



## 和牛メンチカツ膳 ～デミグラスソース～

ground meat cutlet demi-glace sauce

ご飯・味噌汁・香物・小鉢

2,530円

昼食付きは550円の追加料金いただきます



## 鮪漬けおろし鉄火丼

Tuna sashimi raice bowl with grated radish

味噌汁・香物・小鉢

2,200円

昼食付きは220円の追加料金いただきます

# Lunch Menu



## 二八蕎麦と小さなひれかつ重

Soba & Pork fillet cutlet rice bowl

香物・薬味

2,090円

昼食付きは110円の追加料金いただきます



## レディースセット

Pasta with salsiccia & today's appetizer

サルシッチャのミニパスタ  
本日のオードブル・スープ

1,980円



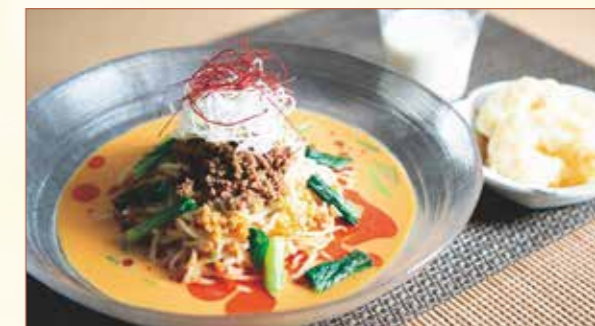
## スンドゥブチゲ

ご飯・ザーサイ・小松菜ピリ辛和えデザート

Sundubu Jjigae Topping: cheese & korean seaweed +¥330

トッピング: チーズと韓国海苔 330円追加

1,980円



## 冷し担々麺 海老天・デザート

Chilled Tantanmen & Shrimp tempura

※The soup contains shrimp & scallop extract

※スープに海老と帆立のエキスが入っています。

1,980円



## ビーフカレー

Beef curry

サラダ

1,980円



## 愛知三河産 鰻重

Grilled eel on rice from Mikawa, Aichi

小鉢・香物・肝吸い

昼食付きは3,520円の追加料金いただきます

5,500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。

◆エビフライカレー ◆蕎麦(温・冷)

各1,100円  
こちらは単品でのご用意になります。

白米・麺の大盛りは+220円/白米のお替りは+220円

《表示金額は消費税込となっております》

当レストランは、千葉県産こしひかりを使用しております。