

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



二八蕎麦と小さな鮪漬け重

Soba & soy-marinated tuna 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

Lunch Menu



涼味素麺

Cold thin wheat noodles
& tempura & inari sushi

天婦羅・稲荷寿司

1,980円



レディースセット

Pasta with bacon & kaponata
& today's appetizer

ベーコンとカポナータのミニパスタ
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



パリパリ野菜のバンバンジー冷し中華

Cold noodles with shredded chicken & sesame sauce (ごまだれ)

イカマヨ・デザート

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。