

Lunch Menu



極太アスパラと 100%ビーフバーガー

[スープ、ポテト、デザート]

旬の極太アスパラを使いビーフと合わせたハンバーガーです。
ゴルゴンゾーラ、トリュフ、玉子とのマリージュをお楽しみください。

1,760円



軽井沢オリジナル 太平燕(タイピーエン)

[焼売、ザーサイ]

スープ、食材、麺にこだわり仕上げました。緑豆100%春雨スープに
五目炒めを合わせヘルシーでありながら、コク深い味わいです。
手造り舞茸シュウマイとご賞味ください。

1,760円

Member's Lunch ※メンバー様のみご注文いただけます。

シェフ特製ビーフカレー(単品)・信州 手打ち蕎麦(単品) 1,100円(税込)



コトリヤード ～魚介のクリーム煮～

[フォカッチャ、デザート]

信州サーモンと白身魚をローストし魚のスープをベースに
生クリーム煮と仕上げました。

1,870円 プラン追加料理+220円



プッタネスカ

[3種の小さなオードブル、フォカッチャ]

初夏の彩野菜をローストし、バジルのペーストを使用した
少しピリ辛なトマトパスタに仕上げました。

1,760円



Club Chef 特製 辛口ビーフカレー

[サラダ、薬味]

太平洋クラブオリジナルのカレー。素材、香辛料の配合にも
拘った、スパイシーなカレーをお楽しみください。

1,760円

※表示価格はすべて税込みです。※お米は、長野県産コシヒカリを使用しています。

Lunch Menu



海老のチリソース

[御飯、小鉢、スープ]

プリプリの海老に、豆板醤の辛味とケチャップの甘味で仕上げた
チリソースがよく合います。中華職人が仕上げた自慢の一品です。

1,870円 プラン追加料理+220円

天然インド鯖の漬井

[小鉢・漬物・味噌汁]

天然の南鯖(インドマグロ)をシンプルに漬け丼に致しました
天身、合い盛り、中トロの3種類をご用意致しました。

<天身> 2,200円 プラン追加料理+550円

<合い盛り> 2,860円 プラン追加料理+1,210円

<中トロ> 3,300円 プラン追加料理+1,650円



信州手打ち肉汁蕎麦

[野沢菜・甘味]

そば粉の産地にも拘った打ちたての蕎麦と、
温かい豚バラのつけ汁に仕上げました。
信州ならではの喉越しの良い蕎麦を堪能してください。

1,760円



福味鶏南蛮タルタルソース仕立て

[小鉢、御飯、味噌汁、漬物]

衣をつけた福味鶏を揚げ、熱々のところで
特製甘酢からめてあります。
自家製のタルタルソースでお召し上がり下さい。

1,870円 プラン追加料理+220円



麦豚ロースカツ煮膳

[小鉢、御飯、味噌汁、漬物]

程よい霜降りの豚肉をサクッと揚げ、
さっぱりとした出汁と玉子で閉じ込めました。
食材と出汁に拘った一品です。

1,870円 プラン追加料理+220円

※表示価格はすべて税込みです。※お米は、長野県産コシヒカリを使用しています。