

Limited time lunch menu

9月7日～9月30日 期間限定ランチ

鰻ひつまぶし御膳

Grilled Eel "Hitsumabushi" Set



〔小鉢・薬味・出汁〕

鹿児島産鰻を使用して、最初の一膳は香ばしい鰻とご飯本来の味をそのまま楽しみ
二膳目は薬味をのせてお茶漬けにして、さらりとお召し上がりください。

3,980円 ランチチケットお持ちの方 +2,000円

*長野県産の希少な八重原米を使用しております。
*ご飯の量を少なめに変更が可能です。



Lunch Menu



煮込みハンバーグ

Simmered hamburger steak

〔ライス・サラダ・デザート〕

特製のデミグラスソースで煮込みました。
秋野菜と共にお召し上がりください。

2,750円 ランチチケットお持ちの方 +770円



大人のchildランチ

〔ライス・サラダ〕

ワクワクする気持ちや憧れを詰め込んだワンプレート。
幼い頃を思い出し、懐かしさを感じる一品です。

2,640円 ランチチケットお持ちの方 +660円

Member's Lunch ※メンバー様のみご注文いただけます。

・蕎麦(冷・温) ・特製ビーフカレー ライス or ナンでお選びください

1,100円(税込)



秋茄子のボロネーゼ

Eggplant Bolognese

〔前菜・デザート〕

和牛の挽肉と秋茄子でボロネーゼに仕上げました。

1,980円



軽井沢 太平燕 Taiapien

〔点心・ザーサイ〕

軽井沢オリジナル太平燕。極太春雨を使用し、
透명한鶏ガラスープに野菜と魚介、さっぱりとした味わいで
体温まる優しい味が特徴です。

2,310円 ランチチケットお持ちの方 +330円



ベイベーバックリブの香味揚げ

Crispy Fried Pork Ribs

〔ご飯・スープ・デザート〕

豚の背中側の肋骨肉をニンニクや生姜などの香辛料や
調味料でマリネし、衣をまぶして油でカラッと揚げました。

2,530円 ランチチケットお持ちの方 +550円

*長野県産の希少な八重原米を使用しております。
*ご飯の量を少なめに変更が可能です。

*おかわりご飯 385円 *ご飯大盛 440円 *麺大盛 330円 *蕎麦追加 1枚990円 ※表示価格はすべて税込みです。



Lunch Menu

赤城山麓 牛碗

Akagi Beef Bowl

〔温泉玉子・小鉢・香の物・味噌汁〕

御碗の中で浅間山に見立てた高級牛丼です。

2,750円 ランチチケットお持ちの方 +770円



鉄火重

Tuna Bowl

〔小鉢・味噌汁・香の物〕

新鮮な本鮪の味を引き立て、酢飯の上に彩豊かに飾りました。
さっぱりとした味わいが特徴です。

3,580円 ランチチケットお持ちの方 +1,600円



信州手打ち蕎麦と海老と野菜の天婦羅

Shinshu soba with "Tempura"

〔野沢菜・甘味〕

軽井沢の名店(満留井)の手打蕎麦を使用。風味豊かな信州蕎麦と
天婦羅の組み合わせです。コシのある蕎麦をお楽しみください。

2,420円 ランチチケットお持ちの方 +440円



5種のキノコピザ

Mushroom pizza

〔デザート〕

浅間酒造のピザ生地にあるのこを贅沢に盛り付け、
3種類のチーズを使用したピザです。

2,310円 ランチチケットお持ちの方 +330円



Club Chef ビーフカレー (ナンorライス) Beef curry

1,980円

〔サラダ・薬味〕

Club Chef カツカレー (120g) Cutlet curry

〔サラダ・薬味・スープ〕

2,530円 ランチチケットお持ちの方 +550円

*長野県産の希少な八重原米を使用しております。
*ご飯の量を少なめに変更が可能です。

*おかわりご飯 385円 *ご飯大盛 440円 *麺大盛 330円 *蕎麦追加 1枚990円 ※表示価格はすべて税込みです。

