

Lunch Menu



国産牛入り 煮込みハンバーグ

Stewed hamburger

[ライス・サラダ]

国産に拘った合挽肉を180g使用しジューシーに焼き、自家製デミグラスソースは絶品です。

2,420円 ランチチケットお持ちの方 +550円



上州麦豚とんかつ御膳

Joshu barley pig porkcutlet gozen

[ご飯・香の物・味噌汁]

群馬県産の上州麦豚を180g使い、しっとり柔らかくに仕上げました。オリジナルソースでご賞味下さい。

2,420円 ランチチケットお持ちの方 +550円

Member's Lunch ※メンバー様のみご注文いただけます。

1,100円(税込)

・信州蕎麦(冷・温) SHINSHU Buckwheat Noodle(Hot or Cold) ・特製ビーフカレー Special Beef Curry ライスorナンでお選びください



季節のパスタ 浅利と春野菜(ポンゴレビアンコ)

Clams&spring vegetables pasta

[小さな前菜・パン]

春らしく浅利と春野菜をオリーブオイルとニンニクで仕上げました。シェフおすすめ一皿です。

1,870円



Club Chef 特製辛口カレー (ナンorライス)

"Club Chef" Special Beef Curry

[サラダ・薬味]

太平洋クラブオリジナルカレー。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。

1,870円

※表示価格はすべて税込みです。※お米は、長野県産米を使用しています。※ご飯の量を少なめに変更が可能です。



軽井沢リゾートは、信州・東御産のブランド米「八重原新米」を使用しています。

長野県東信地方の東御市(日北御牧村)は、豊かな自然に恵まれたお米の名産地です。元々は水不足に悩まされた地域で、承応2年に元小諸藩の藩士黒沢嘉兵衛により、蓼科山の沢水を水源に用水路が整備され、新田開発が進みました。

この水路の水は通常よりも3倍近い「ケイ素」が含まれ、美味しいお米が育つと言われていました。また、昼夜の気温差が大きい、この地方特有の気候が良質なお米を育てています。炊きたての香りと、程よい粘り・甘みをお楽しみください。

Lunch Menu



桜鯛と鮪の二色重

Sakura sea bream&tuna two color heavy

[小鉢・香の物・甘味]

季節の桜鯛と鮪をふんだんに使い、色鮮やかに盛り付けました。赤酢で仕上げたシャリでお楽しみ下さい。

2,530円 ランチチケットお持ちの方 +660円

海老とアボカドのオープンサンド

Shrimp&avocado open sandwich

[サラダ・ポテト・スープ・デザート]

軽井沢町の著名なレストランで料理長を経験した中本が、色鮮やかに、ダイナミックなサンドに仕上げました。

2,090円 ランチチケットお持ちの方 +220円



軽井沢名物 太平燕

Karuizawa Special Seafood Tai-pien

[春雨麺・焼売・ザーサイ]

スープ・食材・麺にこだわり仕上げました。海鮮と野菜を炒め、コク深い鶏ガラスープに中華麺が絶妙です。

2,090円 ランチチケットお持ちの方 +220円



信州手打ち蕎麦 海老とキスの天婦羅

Hand-made soba noodles shrimp&kiss fish tempura

[野沢菜]

信州名産品の一つ手打ち蕎麦は毎朝打ち立ての二八蕎麦。さくさくの天婦羅とお召し上がりください。

1,870円

※八重原新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。

※表示価格はすべて税込みです。※お米は、長野県産米を使用しています。

