

Lunch Menu



厚切り豚のロースカツ煮膳

Thick-sliced pork loin cutlet stew set

【ご飯・味噌汁・香の物】

程よい霜降りの豚肉200g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。

2,200円 ランチチケットお持ちの方 +550円



写真はイメージです

本日のクラブシェフズランチ

Club Chef's Dish of the Day

料理長、板長、シェフが考える、その時その時のおススメの一品。心に残るお料理をお届けいたします。
※本日のランチはスタッフにお伺いください。

1,870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



軽井沢カルボナーラ

Karuzawa Carbonara

【サラダ】

シェフのスタイルでオリジナルソースに仕上げ、シャルキュトリーの風味をのせて、お客様にお届けします。

1,870円



煮込みうどん

Stewed udon

【香の物】

群馬県の郷土料理、おきりこみ饅頭です。醤油ベースに味噌を加えた体温まる一品をご賞味ください。

2,090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



ザラズーザー

炸辣子鶏

Chinese Fried spicy chicken

【ご飯・スープ・香の物】

四川を代表する唐揚げ、大量の唐辛子が印象的ですが辛さはほどほどに、華やかな香味と鼻から抜ける山椒の香りでご飯が進む、厨房長本気の一品です。

1,870円

タイピンエン 軽井沢名物 太平燕

Karuzawa 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柳麺が絶妙です。

2,090円 ランチチケットお持ちの方 +440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

※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。

