



お好みで、削りたてのパルミジャーノレジャーノ、トリュフを追加で承ります！
 スペイン産グアンチャレと
 奥久慈卵のカルボナーラ **¥2,200**
 パン・サラダ
 Carbonara
 bread / salad
 チーズ増量 プラス¥330
 トリュフ追加 時価
 昼食付プランの追加料金
 ¥220



蒸さずに地焼きした鰻のカリッとした食感と香ばしさが
 クセになる支配人お勧めの逸品です！
 限定15食
 愛知県産 うな重 **¥5,500**
 肝吸い・香の物・小鉢
 Eel rice box
 soup / Japanese pickles / garnish
 昼食付プランの追加料金
 ¥3,520

ご飯のお替わりは¥220頂戴いたします



カレイの香り揚げ
 チリソース
 ご飯・スープ・ザーサイ
 ※エビ油を使用しております
 Fried flounder with chili sauce
 rice / soup / pickles

¥2,420 昼食付プランの追加料金
 ¥440



三種海鮮のあんかけご飯
 スープ・中華小鉢・味付豆板醤
 Rice bowl with seafood and vegetables
 in thick starchy sauce
 soup / garnish / doubanjiang

¥2,200 昼食付プランの追加料金
 ¥220



プレディッシュランチ
 ~香草チキンカツ マレーシアソース~
 ライス・スープ
 Fried chicken with Malaysian sauce
 rice / soup

¥2,420 昼食付プランの追加料金
 ¥440



国産牛
 特製ビーフカレー
 サラダ
 Original beef curry meal
 salad

¥1,925

お米は千葉県産コシヒカリを使用しています。



鮪と鮭の二色漬け丼
 温泉卵・味噌汁・香の物・小鉢
 Tuna and salmon rice bowl
 soft boiled egg / miso soup / Japanese pickles / garnish

¥2,750 昼食付プランの追加料金
 ¥770



豚肉とごぼう天そば
 小鉢・デザート
 Hot buckwheat noodle with pork and burdock tempura
 garnish / dessert

¥1,980



サワラの照り焼き膳
 お造り・冷奴・ご飯・味噌汁・香の物・小鉢
 ※お造りの魚は仕入れにより変わります
 Spanish mackerel teriyaki meal
 sashimi / tohu / rice / miso soup / Japanese pickles / garnish

¥2,640 昼食付プランの追加料金
 ¥660



メンバーせいろ蕎麦



メンバーポークカレー
 各¥1,100

※メンバーランチのご注文は
 太平洋クラブ・アソシエイツ
 会員(ご本人)に限らせていただきます