



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ーレと  
 奥久慈卵のカルボナーラ

¥2,200

パン・サラダ  
 Carbonara  
 bread / salad

昼食付プランの追加料金  
 ¥220

チーズ増量 プラス¥330  
 トリュフ追加 時価



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

Eel rice box

¥6,050

肝吸い・香の物・小鉢

soup / Japanese pickles / garnish

昼食付プランの追加料金  
 ¥4,070

お米は千葉県産コシヒカリを使用しています。



三元豚のスタミナ生姜焼き

ご飯・味噌汁・小鉢

Stir fried pork and garlic sprouts with ginger sauce  
 rice / miso soup / garnish

¥2,420

昼食付プランの追加料金  
 ¥440



冷し担々麺

胡麻団子

※エビ、五香粉を使用しております

Cold dan dan noodle  
 sesame dumpling

¥1,980



夏野菜と国産鶏の味噌炒め

小鉢・ご飯・スープ

Stir fried summer vegetables and chicken with miso meal

garnish / rice / soup

¥2,200

昼食付プランの追加料金  
 ¥220



国産牛  
 特製ビーフカレー

サラダ

Original beef curry meal  
 salad

¥1,925



鮪とろろ丼

温玉・味噌汁・香の物・小鉢

Tuna rice bowl with grated yam

soft boiled egg / miso soup / Japanese pickles / garnish

¥2,530

昼食付プランの追加料金  
 ¥550



しらす梅おろしそば

小鉢・デザート

Cold buckwheat noodle with whitebait and grated radish

garnish / dessert

¥1,980



牛たたき膳

ご飯・味噌汁・香の物・小鉢

Seared beef meal

rice / miso soup / Japanese pickles / garnish

¥2,530

昼食付プランの追加料金  
 ¥550



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