



全国各地から厳選した最も良い状態のリブローズを取り寄せ、自家製タレですき焼きにした料理長おすすめの逸品です。肉の旨味を是非お楽しみください！

国産牛 リブローズ
すきやき重
味噌汁・香の物・小鉢

Beef sukiyaki rice box
miso soup / Japanese pickles / garnish

¥4,400

昼食付プランの追加料金
¥2,420



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

¥2,640

パン・サラダ

Carbonara with black truffle
bread / salad

昼食付プランの追加料金
¥660

トリュフ増量 プラス¥880
チーズ増量 プラス¥330



国産豚 肩ロースステーキ
ジンジャーソース

ライス・スープ

Grilled pork steak with ginger sauce
rice / soup

¥2,750

昼食付プランの追加料金
¥770



カジキマグロのトマト煮

パン・スープ・サラダ

Simmered marlin with tomato sause
bread / soup / salad

¥2,640

昼食付プランの追加料金
¥660



ピビンパ

スープ・温玉

Bibimbap
soup / soft boiled egg

¥1,925



国産牛
特製ビーフカレー

サラダ

Original beef curry meal
salad

¥1,925



漬け鮪丼

味噌汁・香の物・小鉢

Tuna rice bowl

miso soup / Japanese pickles / garnish

¥2,750 昼食付プランの追加料金
¥770



せいろ蕎麦とネギトロ丼

小鉢

Cold buckwheat noodle with chopped tuna rice bowl

garnish

¥1,980



冷し肉味噌うどん

焼き鳥丼・小鉢

Cold wheat noodle with ground meat and miso

grilled chicken rice bowl / garnish

¥1,980



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