

限定20食

愛知県三河産 鰻重

愛知県三河産の鰻を丁寧に焼き上げました。国産ならではの香り、歯ごたえをお楽しみください。

肝吸い・小鉢・奈良漬

4,400円

プラン追加の場合
+2,420円



真鯿のフライ膳
丸鯿一尾を酒塩にくぐらせフライに致しました。出汁醤油と山葵がベストマッチングです。

小鉢、御飯、味噌汁、香の物
1,980円



冷麺
のと越しの良い平打ち麺とサッパリとしたスープが絶妙に絡み合います。チャーシュー丼を添えて。

チャーシュー丼、キムチ、杏仁豆腐
1,870円

**牛フィレ肉の
カレー**
数種類のスパイスをブレンドした大人の味わい。上質な牛フィレ肉を使用しました。

サラダ
1,980円



**出石蕎麦と
大海老の天ぷら**
風味豊かな出石そばを旬の野菜、大海老の天ぷらと一緒に召し上がってください。

香の物
1,870円



**石焼きスタミナ
ビビンバ**
人気の牛タンをビビンバに加えました。夏の暑さを吹き飛ばすパワーランチです。

キムチ、スープ、
韓国海苔、杏仁豆腐
1,870円



**しらすと夏野菜の
パスタ**
白ワイン風味のパスタに夏野菜としらすをトッピング致しました。女性にも喜ばれる一品です。

シーフードサラダ、
ガーリックトースト、
フルーツ
1,870円



ハンバーグと国産若鶏の 香草グリル

こだわりのレシピで練り上げた洋食の定番メニュー。若鶏の香草焼きとのコラボをお楽しみください。

冷製スープ、パンorライス
1,980円



サーロインステーキ膳

赤身の多い豪州産サーロインステーキをこんがり焼き上げました。スタミナの落ちるこの季節に是非お召し上がりください。

御飯、味噌汁、香の物
2,750円

プラン追加の場合
+770円



中華彩膳

(黒酢豚、海老と夏野菜の塩炒め、クラゲのサラダ)
鎮江香酢を使用した酢豚に旬の炒め物を添えました。さっぱりとした口当たりです。

御飯、スープ、ザーサイ、杏仁豆腐
1,980円

※兵庫県産の米を使用しています。※価格はすべて税込です。

※兵庫県産の米を使用しています。※価格はすべて税込です。

Member's Lunch

メンバー様専用ランチをご用意しております。

●ビーフカレー(单品) / ●出石蕎麦(单品) 1,100円

Taiheiyo Club ROKKO