

September | 9月のメニュー



***コロナ禍特別企画商品** 「ひつまぶし」 3,900円 → 2,900円

小鉢・香物・だし汁

鰻をお櫃いっぱいにお返ししました。自家製だれとお出しの相性が抜群のボリューム満点のお膳となっております夏バテ防止にも欠かせないお薦めの逸品!!

※食事券をご利用のお客様は+800円にてお召し上がりいただけます。



みそかつ膳
小鉢・香物・味噌汁

2,100円



麦豚の黒酢豚
御飯・スープ
デザート

2,100円



稲庭うどんとねばねば丼

1,900円

*麺の大盛りは別途220円頂戴いたします



国産牛ロースステーキ
5,000円
↓
4,000円

*コロナ禍特別企画商品

*食事券をご利用のお客様は+1,900円にてお召し上がりいただけます。

MEMBER'S LUNCH

・メンバーカレー（単品） ・メンバー蕎麦（単品）…………… 各1,100円

（こちらは太平洋クラブ会員・アソシエイツ会員様のみご注文いただけます。These items available members only.）



生パスタのボロネーゼ

温泉卵添え・サラダ

1,800円

*麺の大盛りは別途220円頂戴いたします



海の幸のイカ墨入りタリオリーニ

サラダ

2,000円

*麺の大盛りは別途220円頂戴いたします



地養鶏の照り焼き
パン又はライス

2,000円



ヒレカツカレー
サラダ

1,800円

*御飯の大盛りは別途220円頂戴いたします。



シェフ自慢の牛タンソテー

パン又はライス

厳選牛タンを柔らかく焼き上げました。夏の暑さを吹き飛ばす“ボリューム満点”な逸品となっております。是非ご賞味ください。

*食事券をご利用のお客様は+300円にてお召し上がりいただけます。

2,400円

*価格はすべて税込み価格です。

御殿場産こしひかり使用

和懐石・すき焼き・しゃぶしゃぶ



和食コース
Japanese food course ¥7,700



Main dish
プリフィクスコース
Prefix course ¥7,700

Appetizer choice



帆立のソテー サラダ仕立て
Sautéed Scallops sala tailoring ¥1,870



鴨のコンフィー バルサミコ風味
Duck Confit Balsamic flavor ¥1,760



海の幸と野菜のフリット
Frito of seafood and vegetables ¥1,980



オマール海老のキャベツ包み
Omar shrimp cabbage wrap ¥2,090



サザエのブルギニョン
Burgunde style of Sazae ¥1,760

シーザーサラダ
Caesar Salad ¥880

※ メキシコ生まれの
元祖シーザーサラダを
お楽しみください。

御献立

先付 前菜
たぐり湯葉・鰻巻き玉子
秋刀魚の有馬煮・黄金丸十

お造り
鮓・編鱈・鯛
(本日のお造り)

蒸し物
季節の土瓶蒸し

焼き物
茄子の田楽
チーズ焼き

彩りお膳
宮崎牛の
しゃぶしゃぶ膳

御飯・香物・小鉢

水菓子
白玉クリームぜんざい

又は
豆乳プリン

又は
温かい白玉ぜんざい

※仕入れにより料理の内容が
変わる場合がございます

鍋懐石コース ¥7,700 Japanese food course (Sukiyaki・Shabu-shabu)



※ 宮崎牛をご希望のお客様は+3,300円にてご用意できます。

特選

- ・黒毛和牛のすき焼き
- ・黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

旬の彩りを

目で楽しみ

最高級黒毛和牛を
舌で味わう

こんな幸せを感じて
いただく為、贅沢な
ひとときをご用意
いたしました。

Dessert choice

デザート
Dessert

本日のジェラート
Today's gelato

本日のケーキ
Today's cake

季節のフルーツ
Seasonal fruit

¥1,100

