

Lunch Menu



カンシャオシャーチュー

乾焼蝦球

<ご飯・スープ・小鉢>

定番の大海老チリソースを食べやすく殻を剥きました。大海老の旨味はそのままに卵でマイルドな仕上がります。

中国料理 KOBAYASHI シェフ小林武志 監修

八千代コースのレストランを監修する小林武志氏は以前、中国料理「桃の木」で16年連続ミシュランの星を獲得された中国料理界の巨匠です。メニューの構成から仕入れ、調理法の細部に至るまで、巨匠小林武志氏の味を完全に再現しました。

ゴルフプレーの合間に食べる、単なるランチの域を超越した料理の数々は、太平洋グループの中でもナンバーワンのレストランであることは言うまでもありません。至極の料理を存分にご堪能ください。八千代コースでランチを堪能し、ディナーは六本木に開業した小林武志氏がシェフを務める中国料理「KOBAYASHI」で本物を味わう。是非この機会に贅沢なひとときをお楽しみください。



六本木 KOBAYASHI
<https://kobayashi-r.com/ja/>

カウンター8席、個室5室、重厚感のある特別な空間でトップレベルの中国料理をご堪能ください。



麻婆豆腐

<ご飯・スープ・小鉢>

豆板醤を使用せず唐辛子、花椒、オリジナル辣油が斬新な味わいです。



黒酢の酢豚

<ご飯・スープ・小鉢>

中国三大名酢「鎮江香醋」が旨味のある国産の柔らかい肩ロースを引き立てます。



鶏そば

<点 心>

白湯スープがコシの強い特注麺によく絡み、小麦本来の香りや味を楽しめます。



※御飯の大盛・お替りは¥220頂戴いたします。(国産コシヒカリ使用) SDG's食品ロス軽減の為、量の調節はスタッフまでお申しつけください。

●麺製品の製造ラインでは小麦・蕎麦を使用した製品を製造しています。

Lunch Menu



天ぷらとざる蕎麦

<小鉢付>

北海道産の昆布、かつお、サバの厚削りからとったつゆが二八そばと良くあいます。



とんかつ御膳

<ご飯・味噌汁・小鉢>

旨みのある柔らかい肉質で、脂も甘い国産豚を厚切りで仕上げております。



ユイシャンチェズ 魚香茄子

<ご飯・スープ・小鉢>

長茄子と生きくらげを特製ソースで炒めました。辛・甘・酸味が絶妙に組み合わせられた風味が特徴でご飯との相性も抜群です。



冷やし担々麺

<点 心>

一般的な担々麺ではなく、胡麻のコク深い味わいに仕上げております。麺とタレの絡み具合、特製辣油の風味、揚げ玉葱のコクを感じて頂ける一杯です。



ジャコおろし冷やしうどん

<点 心>

夏の定番、冷やしうどんに中華テイストを加えました。スタヂを絞ってお召し上がりください。



※御飯の大盛・お替りは¥220頂戴いたします。(国産コシヒカリ使用) SDG's食品ロス軽減の為、量の調節はスタッフまでお申しつけください。

●麺製品の製造ラインでは小麦・蕎麦を使用した製品を製造しています。