

Lunch Menu



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
国産の柔らかい肩コースを引き立てます。

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。



カンシャオシャーチュー 乾焼蝦球

<ご飯・スープ・小鉢>

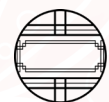
定番の大海老チリソースを食べやすく殻
を剥きました。大海老の旨味はそのままに
卵でマイルドな仕上がります。



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。



KOBAYASHI

※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。



ユイシャンチーズ 魚香茄子

<ご飯・スープ・小鉢>

長茄子と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>

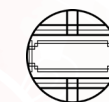
一般的な担々麺ではなく、胡麻のコク深い味わいに仕上げて
おります。麺とタレの絡み具合、特製辣油の風味、揚げ玉葱のコク
を感じて頂ける一杯です。



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。



KOBAYASHI

※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。