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
国産の柔らかい肩ロ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。

ルースーバンメン
肉絲拌麺

＜ スープ・点心＞

毎日でも食べたいほど飽きのこない
味わい。しっかり混ぜてお肉と麺を一緒に
お召し上がりください。

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です。

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。

Our Club, Our Course. Taiheiyo Club | 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＞

《温かい蕎麦もご用意できます》
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。

タンメン

＜ 点　心＞

たっぷり野菜と濃厚な白湯スープを
楽しめる是非お試し頂きたい逸品です。

中華粥

＜点　心＞

数種類のトッピングで味変も楽しめる、
じっくり煮込んだ米の旨味が広がる
やさしい中華粥です。

福建チャーハン

＜スープ・小鉢＞

チャーハンにはジャスミン米を使用し、
さっぱりと仕上げたオイスターソース
風味の餡をかけました。

ジャージャンドーフ
家常豆腐

＜ ご飯・スープ・小鉢＞

炒めた挽肉の旨味と豆板醤のピリ辛が
ご飯とよく合う四川料理の
定番メニューです。

Our Club, Our Course. Taiheiyo Club | 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。