

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です。

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。

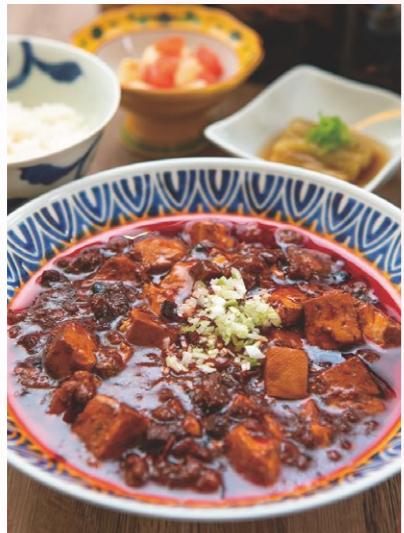
ゴルフプレーの合間に食べる、単なるランチの域を超越した料理の数々は、太平洋グループの中でもナンバーワンのレストランであることは言うまでもありません。至極の料理を存分にご堪能ください。八千代コースでランチを堪能し、ディナーは六本木に開業した小林武志氏がシェフを務める中国料理「KOBAYASHI」で本物を味わう。

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/a/>

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>

中国三大名酛「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。



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
とったつゆが二ハ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あります。



和牛の
オイスターソース炒め

<ご飯・スープ・小鉢>

良質な和牛に彩り豊かな野菜を加え、オイス
ターソースで香り高く仕上げてあります。



土鍋おこげ

<スープ・小鉢>

ほのかな甘みと酸味が調和したシンプルな味付けで、
ジュワッと広がる音と香りが食欲をかき立てる逸品です。

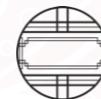


チャーシュー和え麺

<点心>

シンプルですが飽きない味しさ。パクチーなど香味野菜と
しっかりと和えてお召し上がりください。

 Our Club, Our Course.
Taiheiyo Club



KOBAYASHI

※御飯の大盛・お替りは¥220頂戴いたします。(千葉県産コシヒカリ使用) SDGs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。

 Our Club, Our Course.
Taiheiyo Club



KOBAYASHI

※御飯の大盛・お替りは¥220頂戴いたします。(千葉県産コシヒカリ使用) SDGs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。