

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>

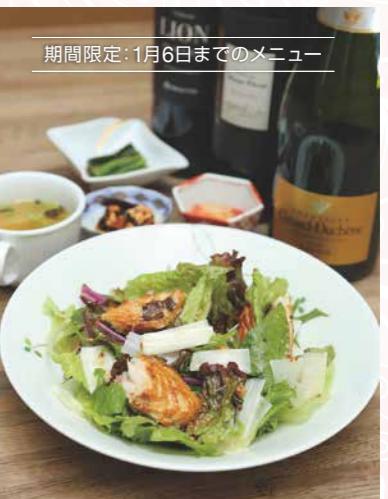
《温かい蕎麦もご用意できます》
北海道産の昆布、かつお、サバの厚削りから
とったつゆが二ハそばと良くあいます。



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。



サバの燻製と
ネギのサラダ

<スープ・小鉢>

塩サバを軽い中華風の燻製にしてサラダに
いたしました。是非一度お試しください。



骨付き鶏もも肉の甘醤油煮

<ご飯・スープ・小鉢>

骨付きの鶏もも肉を醤油ベースで。数種類の香辛料に
赤米を加え、ふっくらジューシーでマイルドな味わいに
仕上げております。



麻辣火鍋麵

<点心>

唐辛子の辛・旨・香を存分に感じられる麺料理です。
辛いだけではない唐辛子の美味しさをお楽しみください。