

Lunch Menu



黒酢の酢豚

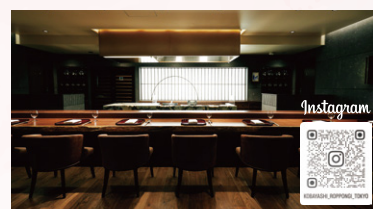
<ご飯・スープ・小鉢>

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。



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。



茄子の鶏ひき肉はさみ揚げ チリソース

<ご飯・スープ・小鉢>

茄子とチリソースの絶妙なバランスを
お楽しみください。



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付けください。

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。

2,530円



ヒレカツ御膳

<ご飯・味噌汁・小鉢>

柔らかい国産豚を使用したヒレカツを
さっぱりとしたおろしポン酢で
お召し上がりください。

2,530円



マグロ・アボカド・カシュー ナッツの醤油ドレッシング

<スープ・小鉢・蒸しパン>

食感の違う食材をバランス良く組み合わせた
食べ応えのあるサラダです。さっぱりとした
醤油ドレッシングで仕上げました。

2,530円



かた焼きそば

<スープ・点心>

具材の旨味が溶けだしたオイスターソースベースのあんかけ
をカリカリと香ばしさを纏った麺とご一緒に。

2,530円



小林武志のジャージャーうどん

<スープ・点心>

味噌の香りが際立つ特製ソースにサバの味噌煮が
アクセントに。麺とよく絡めてお召し上がりください。

2,530円



※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付けください。