



プレミアムランチコース

本日のオードブル
Appetizers

国産牛リブロースのミニッツステーキ 季節の温野菜
Grilled Japanese beef rib-eye / seasonal vegetables

リーフサラダ
Leaf salad

パン又はライス
Bread or rice

プティデザート
Petit dessert

コーヒー又は紅茶
Coffee or tea

¥4,180

※4/1より価格改定予定

アラカルト

カレー(ビーフ/チキン/シュリンプ/スパイシーベジタブル) ¥1,540～
Curry (Beef/Chicken/Shrimp/Spicy Vegetable)

キーマ風ハヤシライス ¥1,650
Hashed Beef Keema style

サンドウィッチ(クラブハウスサンド/ベジタブル) ¥1,100～
Sandwich (Clubhouse/Vegetable)

本日のスパゲティ ¥1,760
Spaghetti of the day

表示価格は全て税込となります



2025/7/28～8/1

シェフおすすめランチコースA

本日のスープ
Soup of the day

ハンバーグステーキ フライドエッグとベーコン添え
Hamburg steak / fried egg and bacon

又は or

甘鯛のフリットと手長海老のロースト 甲殻類のクーリ
Deep fried Amadai and scampi / crustacean coulis

リーフサラダ
Leaf salad

パン又はライス
Bread or rice

本日のデザート
Chef's dessert selection

コーヒー又は紅茶
Coffee or tea

¥3,080

シェフおすすめランチコースB

本日のスープ
Soup of the day

ベーコンとツナのスパゲティ カレッティエラ
Spaghetti Carrettiera / bacon and tuna

リーフサラダ
Leaf salad

本日のデザート
Chef's dessert selection

コーヒー又は紅茶
Coffee or tea

¥2,200

表示価格は全て税込となります



2025/8/4～8

シェフおすすめランチコースA

本日のスープ
Soup of the day

骨付きラムのソテー 香草パン粉風味 季節の温野菜添え
Pan-seared herb rack of lamb with herb crust / seasonal vegetables

又は or

カサゴのソテー シュリンプと茸のボスカイオーラ
Pan-seared marbled rockfish / shrimp and mushroom boscaiola

リーフサラダ
Leaf salad

パン又はライス
Bread or rice

本日のデザート
Chef's dessert selection

コーヒー又は紅茶
Coffee or tea

¥3,080

シェフおすすめランチコースB

本日のスープ
Soup of the day

ハヤシライス
Hashed beef with rice

リーフサラダ
Leaf salad

本日のデザート
Chef's dessert selection

コーヒー又は紅茶
Coffee or tea

¥2,200

表示価格は全て税込となります



2025/8/18～22

シェフおすすめランチコースA

本日のスープ
Soup of the day

三元豚ロース肉のコートレット エストラゴンマスタードソース
Branded pork côtelette / tarragon mustard sauce

又は or

イトヨリ鯛のコトリアード シュリンプ 浅蜷 ムール貝
Sea bream cotriade / shrimp, clam and mussel

リーフサラダ
Leaf salad

パン又はライス
Bread or rice

本日のデザート
Chef's dessert selection

コーヒー又は紅茶
Coffee or tea

¥3,080

シェフおすすめランチコースB

本日のスープ
Soup of the day

スパゲティ カチャトラ
Spaghetti Cacciatora

リーフサラダ
Leaf salad

本日のデザート
Chef's dessert selection

コーヒー又は紅茶
Coffee or tea

¥2,200

表示価格は全て税込となります



2025/8/25～29

シェフおすすめランチコースA

本日のスープ
Soup of the day

若鶏モモ肉のソテー ストロガノフ風 季節の温野菜添え
Sautéed chicken leg Stroganoff style / seasonal vegetables

又は or

メカジキのピカタ カレー風味 トマトソース
Swordfish Piccata curry flavor

リーフサラダ
Leaf salad

パン又はライス
Bread or rice

本日のデザート
Chef's dessert selection

コーヒー又は紅茶
Coffee or tea

¥3,080

シェフおすすめランチコースB

本日のスープ
Soup of the day

チキンオムライス ドゥミグラスソース
Omelet with chicken pilaf / demi-glace sauce

リーフサラダ
Leaf salad

本日のデザート
Chef's dessert selection

コーヒー又は紅茶
Coffee or tea

¥2,200

表示価格は全て税込となります



2025/9/1～5

シェフおすすめランチコースA

本日のスープ
Soup of the day

仔牛のカツレツ ケッカソース
Veal cutlet / fresh tomato sauce

又は or

スズキのソテー 山葵風味 柑橘のソース
Pan-seared sea bass with wasabi flavor / citrus sauce

リーフサラダ
Leaf salad

パン又はライス
Bread or rice

本日のデザート
Chef's dessert selection

コーヒー又は紅茶
Coffee or tea

¥3,080

シェフおすすめランチコースB

本日のスープ
Soup of the day

三元豚と秋茄子のスパゲティ 柚子胡椒風味
Spaghetti with branded pork and autumn eggplant / yuzu pepper flavor

リーフサラダ
Leaf salad

本日のデザート
Chef's dessert selection

コーヒー又は紅茶
Coffee or tea

¥2,200

表示価格は全て税込となります