



## 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/ベジタブル)  
Curry (Beef/Chicken/Shrimp/Vegetable)

¥1,540～

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

¥1,100～

スパゲティ ペスカトーラ( ビアンコ / ロッソ)  
Spaghetti Pescatora (Bianco/Rosso )

¥1,760

表示価格は全て税込となります



2026/1/5～9

## シェフおすすめランチコースA

本日のスープ  
Soup of the day

シャリアピンステーキ / 温野菜、ドゥミグラスソース  
Chaliapin steak / vegetables, demi-glace sauce

又は or

シーフードフライ( 白身魚、海老、帆立貝 ) / コールスロー、ポテトサラダ、彩り野菜、タルタルソース  
Seafood fry (white fish, shrimp, scallop) / coleslaw, potato salad, vegetables, tartare 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

キーマカレー / フライドエッグ、温野菜  
Keema curry with rice / fried egg, vegetables

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



2026/1/13～16

## 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 ミラノ風 / 茄子のグラタン、ドゥミグラスソース  
Veal cutlet Milanese / eggplant gratin, demi-glace sauce

又は or

ブイヤベース（イトヨリ鯛、小海老、ムール貝、帆立貝）/ トマトのリゾット、温野菜  
Bouillabaisse（snapper, shrimp, mussel, scallop） / tomato risotto, vegetables

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

カラスミと菜の花のスパゲティ  
Spaghetti with bottarga and canola flower

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



2026/1/19～23

## シェフおすすめランチコースA

本日のスープ  
Soup of the day

煮込みチーズハンバーグ トマトソース / タリアテッレ、温野菜  
Stewed Hamburg with cheese, tomato sauce / tagliatelle, vegetables

又は or

鱈のオープン焼き ペルシヤード / 温野菜、トマトとバルサミコ酢のソース  
Oven-baked cod with persillade / vegetables, tomato and balsamic vinegar 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

ビーフストロガノフ / バターライス、温野菜  
Beef stroganoff / butter rice, vegetables

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





2026/1/26～30

## シェフおすすめランチコースA

本日のスープ  
Soup of the day

若鶏モモ肉のカチャトラ / リングイネ、温野菜  
Chicken leg cacciatora / linguine, vegetables

又は or

サーモンのソテー / 茸のフリカッセ、ほうれん草のソテー、温野菜  
Pan-seared salmon / mushroom fricassee, sauteed spinach, vegetables

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

三元豚ロース肉のカツカレー  
Branded pork cutlet curry 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



2026/2/2～2/6

## シェフおすすめランチコースA

本日のスープ  
Soup of the day

仔牛のサルティンボッカ / 茄子、ズッキーニ、トマト  
Veal Saltimbocca / eggplant, zucchini, tomato

又は or

金目鯛の中華蒸し / ほうれん草、茄子、筍、香味野菜  
Chinese-style steamed red bream / spinach, eggplant, bamboo shoot, vegetables

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

サーモンのスパゲティ ペペロンチーノ / 茸、長葱、ほうれん草  
Salmon spaghetti with oil, garlic and hot pepper / mushroom, green onion, spinach

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