



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wich(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

鮭のオーブン焼き ペルシャード / 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 / 茄のフリカッセ、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

サーモンのスペゲティ ペペロンチーノ / 茄、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