PEONY
Cafe·Restaurant & Bar

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

PEONY
Cafe·Restaurant & Bar

2026/2/2～6

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

2026/2/9～13

シェフおすすめランチコースA

本日のスープ
Soup of the day

ローストポーク / リヨネーズポテト、粒マスタードソース
Roasted pork / Lyonnaise potatoes, grain mustard sauce

又は or

鱈とジャガイモのグラタン
Cod and potato gratin

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

チキンカレー / 彩り野菜
Chicken curry with 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

2026/2/16～20

シェフおすすめランチコースA

本日のスープ
Soup of the day

仔羊背肉のソテー ペルシヤード / ラタトゥイユ、タイムのソース
Pan-fried rack of lamb Persillade / ratatouille thyme sauce

又は or

真鯛のソテー / 筍と菜の花のリゾット、山椒風味のソース
Pan-seared sea bream / bamboo shoot and canola flower risotto, Japanese pepper 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

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

2026/2/24～27

シェフおすすめランチコースA

本日のスープ
Soup of the day

チーズハンバーグステーキ / ポテトグラタン、ドゥミグラスソース
Cheese Hamburger steak / potato gratin, demi-glace sauce

又は or

フライドソール / コールスロー、ポテトサラダ、彩り野菜、タルタルソース
Deep fried sole / 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

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

2026/3/2～3/6

シェフおすすめランチコースA

本日のスープ
Soup of the day

若鶏モモ肉のクラポーデン / クレソン、温野菜、ドゥミグラスソース
Chicken leg crapaudine / watercress, vegetables, demi-glace sauce

又は or

スズキのソテー / 新玉葱のロースト、温野菜、蕗の薹のソース
Pan-seared sea bass / roasted onion, vegetables, Japanese butterbur scape 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

シーフードピラフ / シャトーソース
Seafood pilaf / château 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