



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) ¥1,540~
Curry (Beef/Chicken/Shrimp/Vegetable)

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)

スパゲティ ペスカトーラ(ビアンコ/ロソ) ¥1,760
Spaghetti Pescatora (Bianco/Rosso)

表示価格は全て税込となります



2026/3/2~6

シェフおすすめランチコースA

本日のスープ
Soup of the day

若鶏モモ肉のクラポードン / 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、落の臺のソース
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 / chateau 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



2026/3/9～13

シェフおすすめランチコースA

本日のスープ
Soup of the day

仔牛のカツレツ ミラノ風 / 春野菜のロースト、トマトソース
Veal cutlet Milanese / roasted spring vegetables, tomato sauce

又は or

メバルのソテー / 浅蜷とグリーンアスパラガスのリゾット、黒胡椒
Pan-seared rockfish / clam and green asparagus risotto, black 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

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



2026/3/16～19

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 / 春野菜の軽い煮込み、粒マスタードソース
Roasted pork / spring vegetables stew, grain mustard sauce

又は or

鱈と浅蜷のサルサヴェルテ / ホワイトアスパラガス、ポイルドエッグ
Cod and clam with salsa verde / white asparagus, boiled egg

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

春キャベツとシラスのスパゲティ
Spring cabbage and whitebait spaghetti

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



2026/3/23~27

シェフおすすめランチコースA

本日のスープ
Soup of the day

ナヴァラン / 春野菜
Navarin / spring vegetables

又は or

真鯛の中華風野菜あんかけ
Sea bream with Chinese-style vegetable 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

浅蜆のリゾット / 筍、菜の花
Clam risotto / bamboo shoot, 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



2026/3/30~4/3

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
Fried seafood(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

三元豚ロース肉のカツカレー
Branded park 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