



## 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

¥4,400

※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/ロッシ) ¥1,760  
Spaghetti Pescatora (Bianco/Rosso)

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

¥3,300

## 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



2026/4/6～10

### シェフおすすめランチコースA

本日のスープ  
Soup of the day

煮込みハンバーグステーキ / 温野菜、タリアテッレ  
Stewed Hamburg steak / vegetables, tagliatelle

又は or

スズキとハマグリのアクアパッツァ / 春野菜、トマト、オリーブ  
Sea bass and clam Acqua pazza / vegetables, tomato, olive

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

¥3,300

### 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



2026/4/13～17

### 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 / 筍、蕨、独活、山椒風味のソース  
Pan-fried chicken leg / bamboo shoot, butterbur, Udo, Japanese pepper sauce

又は or

イサキのソテー / 筍、蕨、独活、バルサミコ酢のソース  
Pan-fried grunt fish / bamboo shoot, butterbur, Udo, 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

¥3,300

### 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  
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



2026/4/20~24

### シェフおすすめランチコースA

本日のスープ  
Soup of the day

仔牛フィレ肉のマスタードクリーム煮 / 温野菜、タリアテッレ  
Stewed veal tenderloin with cream and mustard / vegetables, tagliatelle

又は or

真鯛のソテー / 新ジャガイモ、芽キャベツ、小玉葱、ブルギニオンバターソース  
Pan-seared sea bream / potato, Brussels sprout, onion, Bourguignon butter 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

¥3,300

### シェフおすすめランチコースB

本日のスープ  
Soup of the day

アサリと春野菜のピラフ サフラン風味 / トマトソース  
Pilaf with saffron / clam, spring vegetables, tomato 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



2026/4/27~5/1

### シェフおすすめランチコースA

本日のスープ  
Soup of the day

ローストポーク / 新ジャガイモ、小玉葱、ヴィンコットソース  
Roasted pork / potato, onion, vincotto 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

¥3,300

### 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