



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

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

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



2026/5/7~8

シェフおすすめランチコースA

本日のスープ
Soup of the day

ビーフカツレット/ マッシュポテト、ズッキーニ、茄子、トマト、ドゥミグラスソース
Beef cutlet / mashed potatoes, zucchini, eggplant, tomato, demi-glass sauce

又は or

鱈のソテー/ マッシュポテト、長芋、新牛蒡、青梗菜、赤ワインソース
Pan-seared Spanish mackerel / mashed potatoes, Chinese yam, burdock, bok choy, red wine 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

シーフードのトマトリゾット/ 小海老、浅蛸、烏賊、帆立貝、アヴォガド(イタリア産米)
Seafood tomato risotto / shrimp, clam, squid, scallop, avocado

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



2026/5/11~15

シェフおすすめランチコースA

本日のスープ
Soup of the day

仔羊背肉のペルシヤード/ ラタトゥイユ、タイム風味のソース
Pan-fried rack of lamb Persillade / ratatouille, thyme sauce

又は or

サーモンのムニエル カレー風味/ 新ジャガイモ、茸、芽キャベツ、トマトソース
Salmon meuniere with curry / potato, mushroom, Brussels sprout, tomato 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

チキンオムライス(国産米)/ ドゥミグラスソース
Omelet with chicken pilaf / demi-glass 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



2026/5/18~22

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/ 新ジャガイモ、新玉葱、アスパラガス、ドゥミグラスソース
Cheese Hamburg steak / potato, onion, asparagus, demi-glass sauce

又は or

真鯛のソテー / 山菜、筍、タリアテッレ、青海苔のクリームソース
Pan-seared sea bream / wild vegetables, bamboo shoot, tagliatelle, cream sauce with seaweed

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

シーフードカレー(国産米)/ 白身魚、小海老、浅蜊、帆立貝
Seafood curry with rice / white fish, shrimp, clam, scallop

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



2026/5/25/~29

シェフおすすめランチコースA

本日のスープ
Soup of the day

若鶏モモ肉の赤ワイン煮/ タリアテッレ、春野菜
Chicken leg stew with red wine / tagliatelle, vegetables

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

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