



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

表示価格は全て税込となります



2026/6/1~5

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 / 夏野菜のロースト、ルッコラ、ドゥミグラスソース
Veal cutlet Milanese/ roasted summer vegetable, arugula, demi-glace sauce

又は or

真鯛のオーヴン焼き/モッツアレラチーズ、米茄子、ズッキーニ、ルッコラ、トマトとバジルのソース
Oven-Baked Sea Bream/ Mozzarella, eggplant, zucchini, arugula, tomato-basil 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



2026/6/8~12

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 / ジャガイモと蚕豆のグラタン、温野菜、粒マスタードソース
Roasted pork/ potato and broad bean gratin, steamed vegetables, grain mustard sauce

又は or

サーモンフライ / コールスロー、マカロニサラダ、彩り野菜、タルタルソース
Deep-fried salmon/ coleslaw, macaroni 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

夏野菜と海老のリゾット / ルッコラ、アメリカンソース
Summer vegetable and shrimp risotto/ arugula, American 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



2026/6/15~19

シェフおすすめランチコースA

本日のスープ
Soup of the day

仔羊のナヴァラン / 白いんげん豆、温野菜
Lamb navarin/ white kidney beans, steamed vegetable

又は or

イサキのソテー / 夏野菜、ルッコラ、ラビゴットソース
Pan-seared grunt fish/ summer vegetables, arugula, ravigote 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
Pork cutlet curry/ premium "Sangen" poek, served 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



2026/6/22～26

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/ steamed vegetables, demi-glace sauce

又は or

金目鯛の中華蒸し / 青梗菜、長葱、パプリカ、香味野菜
Chinese-style steamed red bream/ bok choy, green onion, paprika, 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

¥3,300

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
Chicken omelet rice/ chicken pilaf wrapped in omelet, 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



2026/6/29～7/3

シェフおすすめランチコースA

本日のスープ
Soup of the day

和風ハンバーグステーキ / 茄子の照り焼き、温野菜、おろしポン酢
Japanese-Style Hamburg Steak /
teriyaki eggplant, steamed vegetables, grated radish with ponzu sauce

又は or

メカジキとパプリカのトマト煮込み / 温野菜、タリアテッレ
Swordfish and paprika tomato stew/ steamed vegetables, tagliatelle

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