



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



2026/6/29~7/3

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



2026/7/6~10

シェフおすすめランチコースA

本日のスープ
Soup of the day

若鶏ムネ肉のコルドンブルー / ジャガイモとブロッコリーのジェノベーゼ、トマトソース
Chicken breast Cordon Bleu / Genovese potatoes and broccoli, tomato sauce

又は or

真鯛のソテー / 夏野菜のロースト、バルサミコ酢のソース
Pan-seared sea bream / roasted summer vegetables, balsamic 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(国産米)、温野菜、
Beef stroganoff / butter rice, steamed 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



2026/7/13~17

シェフおすすめランチコースA

本日のスープ
Soup of the day

仔牛フィレ肉のサルティンボッカ / 温野菜、クリーミーなポレンタ
Veal tenderloin saltimbocca / steamed vegetables, creamy polenta

又は or

スズキとムール貝のナポリ風アクアパッツァ / トマト、ズッキーニ、パプリカ
Neapolitan-style sea bass and mussel acqua pazza / tomato, zucchini, bell pepper

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

タンドリーチキンと夏野菜のスパイシーピラフ(国産米) / トマトとレモンのサルサ
Tandoori chicken and vegetable spicy pilaf / tomato and lemon salsa

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



2026/7/21~24

シェフおすすめランチコースA

本日のスープ
Soup of the day

国産豚バラ肉と浅蜷のアレンテージョ風(ポルトガル風煮込み)
Alentejo-style domestic pork belle and clam

又は or

太刀魚のムニエル / ジャガイモと大葉、茄子、アスパラガス、柑橘おろしソース
Scabbard fish meuniere /
potato and shiso, eggplant, asparagus, Citrus-infused grated radish 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(国産米)
Pork cutlet curry/ premium "Sangen" pork, 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



2026/7/27~31

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 / 茄子、ズッキーニ、トマト、ミントソース
Pan-fried rack of lamb persillade / eggplant, zucchini, tomato, mint sauce

又は or

ミックスシーフードフライ(白身魚・海老・帆立貝) / コールスロー、彩り野菜のピクルス、タルタルソース
Assorted seafood fry(White fish, shrimp, scallop)/
coleslaw, pickled colorful vegetables, tartar 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 / 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