



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)
Curry (Beef/Chicken/Shrimp/Vegetable)

¥1,540～

サンドウィッチ(クラブハウスサンド/ベジタブル)
Sandwich (Clubhouse/Vegetable)

¥1,100～

スパゲティ ペスカトーラ(ビアンコ / ロッソ)
Spaghetti Pescatora (Bianco/Rosso)

¥1,760

表示価格は全て税込となります



2026/8/3～7

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

イサキのソテー/ 夏野菜のオープン焼き バジル風味、バルサミコ酢のソース
Pan-seared grunt fish/ oven-baked summer vegetables with basil, 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

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



2026/8/10～14

お知らせ

誠に勝手ながら館内メンテナンスの為

夏季休業とさせていただきます。

ご迷惑をおかけいたしますが

何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。



2026/8/17～21

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/ ジャガイモ、トウモロコシ、ドゥミグラスソース
Cheese Hamburg steak/ potato, corn, demi-glace sauce

又は or

メカジキのフライ/ コールスロー、ポテトサラダ、彩り野菜、タルタルソース
Deep-fried swordfish/ coleslaw, potato salad, 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

ハヤシライス(国産米)
Classic 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



2026/8/24～28

シェフおすすめランチコースA

本日のスープ
Soup of the day

タンドリーチキン/ コールスロー、夏野菜のマリネ、レモン
Tandoori chicken/ coleslaw, marinated summer vegetables, lemon

又は or

真鯛のソテー/ ブロッコリーと蚕豆のアーリオ、アサリとトマトのソース
Pan-seared sea bream/ broccoli and fava bean aglio, clam and 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

三元豚ロース肉のカツカレー(国産米)
"Sangen" pork loin 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



2026/8/31～9/4

シェフおすすめランチコースA

本日のスープ
Soup of the day

仔牛フィレ肉のカツレツ ミラノ風/ 夏野菜のロースト ローズマリー風味、レモン、ケッカソース
Veal tenderloin cutlet Milanese/
roasted summer vegetables with rosemary, lemon, checca sauce

又は or

サーモンのムニエルディル風味/ 粒マスタード入りマッシュポテト、焦がしバターソース
Salmon meuniere with dill/ mashed potatoes with grain mustard, browned 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

シーフードリゾット(イタリア産米)/ 小海老、アサリ、イカ、帆立貝、アヴォガド
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