



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/カジュアルサンド)
Sandwich (Clubhouse/Casual)

¥1,540～

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



2026/9/28～10/2

シェフおすすめランチコースA

本日のスープ
Soup of the day

ハンバーグステーキと茸の煮込み / 人参のグラッセ、ブロッコリー、タリアテッレ
Stewed Hamburg steak and mushrooms / glazed carrot, broccoli, tagliatelle

又は or

カレイの唐揚げ 中華風 / 中華野菜、長葱と花椒のソース
Deep-fried righteye flounder Chinese-style /
Chinese vegetables, green onion and Szechuan pepper 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

和風ビーフピラフ
Beef pilaf Japanese-style /
mushrooms, egg, green onion, Japanese ginger, shishito pepper, perilla leaf

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



2026/10/5～9

シェフおすすめランチコースA

本日のスープ
Soup of the day

チキン南蛮 / コールスロー、スパゲティサラダ、彩り野菜、タルタルソース
Chicken "Nanban" / coleslaw, spaghetti salad, vegetables, tartare sauce

又は or

サーモンと秋野菜のクリーム煮
Salmon and autumn vegetables cream stew

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)、秋野菜
Beef stroganoff / butter rice, autumn 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



2026/10/13～16

シェフおすすめランチコースA

本日のスープ
Soup of the day

仔牛ロース肉のカツレツ サラダ仕立て /
リーフサラダ、秋野菜、マスカルポーネチーズ、パルメザンチーズ
Veal loin cutlet salad-style /
Leafy green salad, autumn vegetables, Mascarpone cheese, Parmesan cheese

又は or

塩サバのムニエル / カレーピラフ(国産米)、秋野菜、スパイシートマトソース、レモン
Salted mackerel meuniere / curry pilaf, autumn vegetables, spicy tomato sauce, lemon

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

サーモンと茸のリゾット / ブラックペッパーソース、ルッコラ、パルメザンチーズ
Salmon and mushroom risotto / black pepper sauce, arugula, Parmesan cheese

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



2026/10/19～23

シェフおすすめランチコースA

本日のスープ
Soup of the day

三元豚ロース肉の低温調理 / ポテトピューレ、キャロットラペ、秋野菜、リヨネーズソース
Slow-cooked “Sangen” pork loin /
potato puree, carrot rape, autumn vegetables, lyonnaise sauce

又は or

戻り鰹のレアカツ / コールスロー、彩り野菜、フレッシュトマトとバジルのソース
Bonito rare cutlet / coleslaw, vegetables, fresh tomato and 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

バターチキンカレー & ライス (国産米)
Butter chicken 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



2026/10/26～30

シェフおすすめランチコースA

本日のスープ
Soup of the day

仔羊肩肉のロースト / ポムドフィノワーズ、秋野菜、粒マスタード、仔羊のジュ
Roasted lamb shoulder / potato gratin, autumn vegetables, grainy mustard, lamb jus

又は or

秋刀魚のペルシャード サラダ仕立て / ラタトゥイユ、秋野菜、トマトとバルサミコ酢のソース
Pacific saury persillade salad-style /
ratatouille, autumn vegetables, tomato and 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

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