

LUNCH MENU



干焼蝦仁
海老のチリソース炒め
(小鉢・搾菜・杏仁)
Stir-fried shrimp with chili sauce

※じっくり醗酵させた豆板醤と米こうじ調味料
チューニャンで辛さを抑えまるやかな味に仕上げました

2,310円 (税込) 昼食付プランの追加料金
330円



チキンフィレカツと海老フライ膳
(漬物・味噌汁)
Chicken fillet cutlet and fried shrimp set meal

2,200円 (税込) 昼食付プランの追加料金
220円



スパゲティボロネーゼ
(プチパン・サラダ)
Spaghetti Bolognese

1,980円 (税込)

※ 当店で使用しているお米は全て栃木県産です。

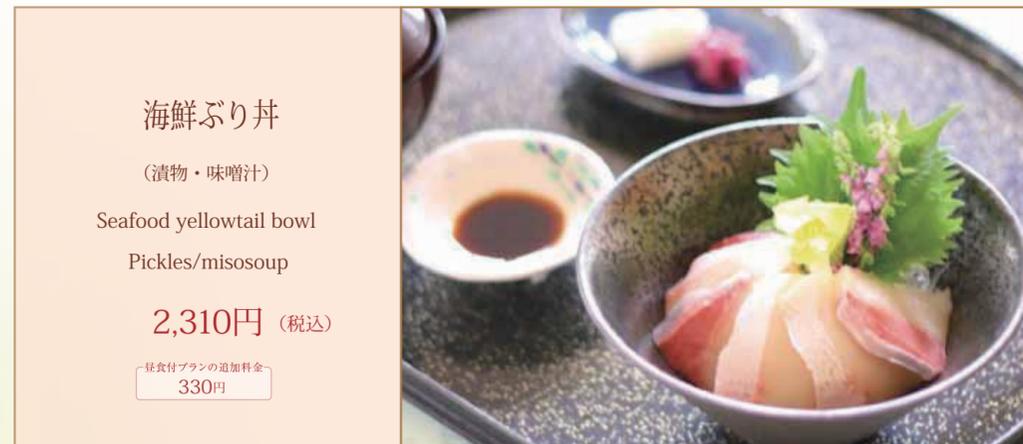
LUNCH MENU



和膳
国産牛バラ肉のすき焼き丼
(漬物・味噌汁)
Fried scallops and stewed oden

2,310円 (税込)

昼食付プランの追加料金
330円



海鮮ぶり丼

(漬物・味噌汁)
Seafood yellowtail bowl
Pickles/misosoup

2,310円 (税込)

昼食付プランの追加料金
330円



国産サーロインのカットステーキ
オニオンソース

(ご飯・味噌汁)
Beef loin cut steak with onion sauce
rice/misosoup

4,400円 (税込)

昼食付プランの追加料金
2,420円

* 数に限りがございます

LUNCH MENU



きつね蕎麦/うどん
(しらす御飯)
Kitsune soba/udon

1,980円 (税込)



牛すじ煮込みカレー
(サラダ・ヨーグルト)
Braised beef tendon curry
salad / yogurt

1,980円 (税込)

MEMBER'S Lunch Menu

* ご注文は太平洋クラブ・アソシエイツ会員様に
限らせていただきます



麻辣タンタン麺

練り胡麻に自家製ラー油と花山椒で
辛さとシビレのきかせた一品です

※チャーシュー麺もご用意できます

1,980円 (税込)



牛すじ煮込みカレー



醤油ラーメン

こちらは単品でのご用意となります。 各 1,100円 (税込)



量の調整はスタッフまでお申し付けください