

Lunch Menu



軽井沢 ローストポークステーキ (200g)

Karuizawa roast pork steak

[キャベツ・ガロニ・ライス]

軽井沢に来たらまずはこのポーク!!肉厚なもち豚を特別な調理法によりジューシーで軟らかく仕上げました。シェフの情熱を感じてください。

2,640円 ランチチケットお持ちの方 +770円



軽井沢名物 オリジナル海鮮太平燕

Karuizawa specialty original seafood Vermicelli

[搾菜・焼売]

スープ、食材、麺にこだわり仕上げました。海鮮と野菜を炒めコク深い鶏ガラスープに春雨が絶妙です。

2,200円 ランチチケットお持ちの方 +330円

Member's Lunch ※メンバー様のみご注文いただけます。

1,100円 (税込)

・信州蕎麦(冷・温) SHINSHU Buckwheat Noodle(Hot or Cold) ・特製ビーフカレー Special Beef Curry ライス or ナンでお選びください



和風メンチカツバーガー

Japanese-style minced cutlet burger

[フライドポテト・スープ]

合いびき肉をメンチカツにし揚げたてをバーガーにしました。

1,870円



ボロネーゼ ホワイトソース添え

Bolognese with white sauce

[サラダ・ブルスケッタ]

彩野菜をローストトマトソースで仕上げホワイトソースを添えました。chefおすすめのオリジナルサブゲティです。

1,870円



Culb Chef 特製辛口カレー

ナンorライス

Culb Chef spicy curry "naan or rice"

[サラダ・薬味]

太平洋クラブオリジナルカレー。素材、香辛料の配合にも拘った、スパイシーなカレーをお楽しみください。

1,870円

※表示価格はすべて税込みです。

*長野県産米を使用しております。
*ご飯の量を少なめに変更が可能です。

Lunch Menu

信州名物 山賊揚げ

Shinshu specialty : Fried chicken

[ご飯・小鉢・味噌汁・香の物]

柔らかい鶏肉を外はサクサクで中はジューシーに揚げました。醤油ベースの味付けで食べ応えある一品です。

2,090円 ランチチケットお持ちの方 +220円



スンドゥブ

Spicy soft tofu sten

[ご飯・搾菜・デザート]

魚介の旨味を効かせた旨辛スープで仕上げたチゲ鍋をご賞味ください。

2,200円 ランチチケットお持ちの方 +330円



信州手打ち蕎麦 茸おにぎり

Shinshu teuchi soba

[香の物・甘味]

信州名産の手打そばは毎朝打ちたての二八蕎麦。茸のおにぎりとお楽しみ下さい。

1,870円



秋鯖塩焼き御膳

Grilled autumn mackerel set meal

[ご飯・味噌汁・小鉢・甘味]

熟成つけ汁につけ文化干された鯖は、程よい塩味と適度な脂がのっており身もふっくらです。新米と共に楽しみください。

1,980円 ランチチケットお持ちの方 +110円



サーモンとイクラの親子丼

Salmon and salmon roe rice bowl

[小鉢・味噌汁・香の物]

秋の味覚サーモンを贅沢に使いイクラをそえました。相性が絶妙な秋の一皿をお楽しみください。

2,420円 ランチチケットお持ちの方 +550円

※表示価格はすべて税込みです。

*長野県産米を使用しております。
*ご飯の量を少なめに変更が可能です。