

Lunch Menu

限定20食 マルハンカップ2024開催記念《日替りランチ》

Maruhan Cup Anniversary Lunch



2024年8月24日(土)～8月25日(日)
太平洋クラブ軽井沢リゾートで開催
優勝者の伊澤利光プロ

マルハンカップ開催を記念した日替わりランチ。
内容につきましては、係りの者がメニュー説明いたします。

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)

・蕎麦(冷・温) 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



軽井沢名物 オリジナル海鮮太平燕

Karuizawa specialty original seafood Vermicelli

[春雨麺・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



鉄板ナポリタンスパゲティ

Hotplate Neapolitan Spaghetti

[スープ・デザート]

昔懐かしいトマトケチャップベースで具材はベーコン、玉葱、
ピーマン。Chefおすすめのオリジナルスパゲティです。

1,980円 ランチチケットお持ちの方 +110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

ミックスサンドプレート

Mixed Sandwich Plate

[デザート・スープ・ポテト]

手作りローストポークをうす切りにし高原野菜と
サンドウィッチにしました。

2,090円 ランチチケットお持ちの方 +220円



豚フィレ肉のソースカツ丼

Pork fillet sauce cutlet bowl

[味噌汁・香の物]

フィレ肉を使い、ジューシーな食感で、甘みのあるソースと
キャベツの千切りの組み合わせが絶妙です。

2,090円 ランチチケットお持ちの方 +220円

牛すじ煮込みうどん 五目いなり

Braised beef tendon udon

[香の物・甘味]

平打ちうどんと、柔らかく煮た牛筋を合わせました。
牛蒡の香りが引き立つ心温まる一品です。

1,980円 ランチチケットお持ちの方 +110円



Appetizers

各660円



菅谷風もつ煮込み



小嶋さん手作り浅漬け3種



北軽井沢産 白と黒舞茸天婦羅

*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。

※表示価格はすべて税込みです。

