

Lunch Menu



軽井沢 ローストポークステーキ

Karuizawa 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



信州サーモンの タルタルサンド

Shinshu Salmon Tartare Burger

【フライドポテト・スープ】

沢山のリクエストを頂きここに復活、信州サーモンと高原野菜のマリアージュを
地元安齋パンの特製パンで包みました。華やかな味わいです。

1,980円 ランチチケットお持ちの方 +110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



タイピンエン 軽井沢名物 オリジナル海鮮太平燕

Karuizawa Special Seafood Taipein

【搾菜・焼売】

6時間かけて採る雑味のない鶏がら白湯スープに、
麺は平太の春雨を使用、厨師こだわりの一杯。

2,090円 ランチチケットお持ちの方 +220円



季節の Pasta アスパラレモンクリーム

Seasonal pasta with asparagus lemon cream

【小さな前菜・パン】

春の恵み、長野県産極太アスパラガス
をレモン香るクリームソースで仕上げました。

1,870円



Culb Chef 特製辛口カレー ナン or ライス

"Club Chef" Special Beef Curry

【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。※お米は、長野県産米を使用しています。※ご飯の量を少なめに変更が可能です。

Lunch Menu

浅間溶岩麻婆麵 (石焼仕立て)

Asama lava mapo noodles

【ミニライス・搾菜・杏仁豆腐】

浅間石の器で煮えたぎる麻婆豆腐はまるで浅間山の火口の様、
四川風に花椒を使用した、本格中国石焼麵です。

2,200円 ランチチケットお持ちの方 +330円



日間賀島より海の恵み 三種のしらす丼

The blessings of the sea Three kinds of whitebait bowls

【味噌汁・小鉢・香の物】

日間賀島より届く新鮮な「しらす」を、
生・釜揚げ・佃煮の三色丼ぶりに、
軽井沢で感じる海をお楽しみください。

2,750円 ランチチケットお持ちの方 +880円



信州手打ち蕎麦と浅利炊き込み膳 〜とろろを添えて〜

Shinshu hand-made soba noodles and

Asari cooking set With tororo

【野沢菜・甘味】

毎朝、蕎麦の実から手打ちする信州蕎麦。
「3たて」(挽き立て・打ち立て・茹でたて)をご堪能ください。

1,870円



赤城鶏かつ 青紫蘇ソースを添えて

Akagi chicken katsu served with blue shiso sauce

【サラダ・小鉢・ご飯・味噌汁・香の物】

銘柄鶏「赤城鶏」をパン粉で揚げ、
特製青紫蘇ソースで仕上げます。

1,980円 ランチチケットお持ちの方 +110円



海老と旬野菜の天重

Tempura bowl with shrimp and seasonal vegetables

【漬け物・小鉢・味噌汁】

料理長厳選の食材を高温油でサッと揚げた本格天丼。
口の中で広がる至福の味わい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

※八重原新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。※お米は、長野県産米を使用しています。



軽井沢リゾートは、信州・東御産のブランド米「八重原新米」を使用しています。

長野県東信地方の東御市(日北御牧村)は、豊かな自然に恵まれたお米の名産地です。元々は水不足に悩まされていた地域で、承応2年に元小諸藩の藩士黒沢嘉兵衛により、蓼科山の沢水を水源に用水路が整備され、新田開発が進みました。

この水路の水は通常よりも3倍近い「ケイ素」が含まれ、美味しいお米が育つと言われてます。また、昼夜の気温差が大きい、この地方特有の気候が良質なお米を育てています。炊きたての香りと、程よい粘り・甘みをお楽しみください。

