



全国各地から厳選した最も良い状態のリブローズを取り寄せ、自家製タレですき焼きにした料理長おすすめの逸品です。肉の旨味を是非お楽しみください！

国産牛 リブローズ  
すきやき重  
味噌汁・香の物・小鉢

Beef sukiyaki rice box  
miso soup / Japanese pickles / garnish

¥3,630

昼食付プランの追加料金  
¥1,650



ムーカイパロー  
～ 八角とシナモン香るタイの豚の角煮～  
副菜・ジャスミンライス・デザート

Simmered pork Thai-style  
garnish / jasmine rice / dessert

¥2,310

昼食付プランの追加料金  
¥330



魚介類の南仏風トマト煮込み

パン or ライス・サラダ・デザート  
Simmered seafood with tomato sauce

rice or bread / salad / dessert

¥2,420

昼食付プランの追加料金  
¥440



旬魚の塩焼きと  
季節のお造り御膳

旬魚の塩焼き・お造り・お浸ぎ・ご飯・味噌汁・香の物

Grilled fish with sashimi meal  
rice / miso soup / garnish

¥2,750

昼食付プランの追加料金  
¥770



担々麺 (温・冷)

点心

※ お好みで白御飯をご用意いたします

Dan dan noodle  
dim sum

¥1,980



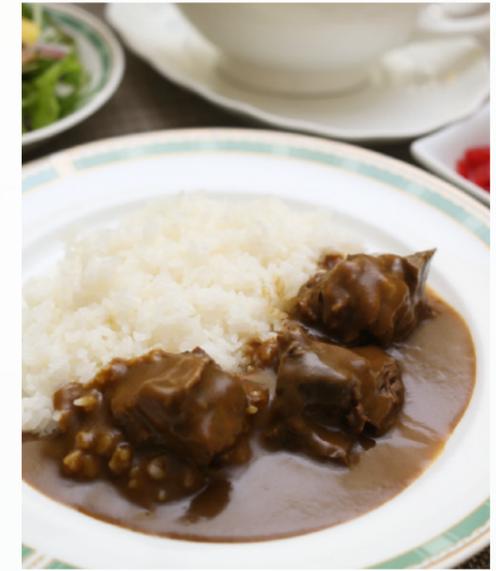
ピビンパ

スープ・キムチ・温玉・点心

Bibimbap

soup / kimchi / soft-boiled egg / dim sum

¥1,980



国産牛  
特製ビーフカレー

サラダ

Original beef curry meal  
salad

¥1,925



### 鮪・イカ・炙りサーモンの 三色丼

味噌汁・香の物・小鉢

Tuna, squid, salmon rice bowl  
miso soup / Japanese pickles / garnish

¥2,640

昼食付プランの追加料金  
¥660



### きのこ蕎麦と 本日の丼

小鉢

Hot buckwheat noodle with mushrooms and rice bowl  
garnish

¥1,980



### 美明豚のロースカツ膳

ご飯・香の物・味噌汁・小鉢

Pork cutlet meal  
rice / miso soup / Japanese pickles / garnish

¥2,530

昼食付プランの追加料金  
¥550



### メンバーズランチ

せいろ蕎麦 / ポークカレー

各¥1,100

※ご注文は太平洋クラブ・アソシエイツ  
会員(ご本人)に限らせていただきます

