

# Lunch Menu



## 大海老のチリソース

<ご飯・スープ・小鉢>

数種の香辛料を使用した辣油は海老の甘みを引き立たせ口の中で豪快に広がります。

## 中国料理 料理人 小林 武志 監修

八千代コースのレストランを監修する小林武志氏は以前、料理長を務めた中国料理「桃の木」で、ミシュランガイド2008年に一つ星を獲得してから、連続で星を獲得し続けた中国料理の巨匠です。

その「桃の木」元料理長・小林武志氏が、八千代コースのレストランを監修。

メニューの構成から仕入れ、調理法の細部に至るまで、巨匠小林武志氏の味を完全に再現しました。

ゴルフのプレーの合間に食べる、単なるランチの域を超越した料理の数々は、太平洋クラブグループの中でもナンバーワンのレストランであることは言うまでもありません。

本物の美味しさを存分にご堪能ください。



## 麻婆豆腐

<ご飯・スープ・小鉢>

豆板醤を使用せず唐辛子、花椒、オリジナル辣油が斬新な味わいです。



## 黒酢の酢豚

<ご飯・スープ・小鉢>

中国三大名酢「鎮江香醋」が旨味のある国産の柔らかい肩ロースを引き立てます。



## 鶏そば

<点 心>

白湯スープがコシの強い特注麺によく絡み、小麦本来の香りや味を楽しめます。



# Lunch Menu



## かき揚げとざる蕎麦

<小鉢付>

北海道産の昆布、かつお、サバの厚削りからとったつゆが二ハそばと良くあいます。



## ヒレカツ御膳

<ご飯・味噌汁・小鉢>

柔らかい国産豚を使用したヒレカツをさっぱりとしたおろしポン酢でお召し上がりください。



## エビ・ホタテの ヤムウンセンサラダ

<蒸しパン・スープ・小鉢>

2種類のエビとホタテ、春雨をバランス良く織り交ぜ、特徴あるドレッシングを食べやすく小林風に仕上げしております。



## 棒棒鶏冷麺

<点 心>

自家製の胡麻味噌で風味を十分に引きだしたタレは香り高い麺と好相性です。



## 排骨麵

<点 心>

骨付き豚ロース肉に隠し味でカレー粉を使った上海風味に仕上げしております。

