

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。



ジャーランドーフ 家常豆腐

<ご飯・スープ・小鉢>

炒めた挽肉の旨味と豆板醤のピリ辛がご飯とよく合う四川料理の定番メニューです。



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二八そばと良くあいます。



とんかつ御膳

<ご飯・味噌汁・小鉢>

旨味ある柔らかい肉質で、脂も甘い国産豚を厚切りで仕上げしております。



桜エビと自家製チャーシューの チャーハン

<スープ・小鉢>

自家製チャーシューの旨味と、駿河湾産桜エビの香ばしさが際立つチャーハンシリーズ第2弾です。



シンガポールラクサヌードル

<点 心>

召し上がりやすいよう小林風にアレンジしたスパイシーなラクサヌードルをどうぞ。



シンプルな酢醤油の冷やし中華

<スープ・点心>

クラシックな醤油ダレに大きめカットの具材をしっかり絡めてお楽しみください。食べ飽きない味でスルスルとお召し上がりいただけます。

