

Lunch Menu



乾焼蝦球

<ご飯・スープ・小鉢>

定番の大海老子リソースを食べやすく殻を剥きました。大海老の旨味はそのままに卵でマイルドな仕上がります。

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。



SDGs食品ロス軽減の為、量の調節はスタッフまでお申し付けください。

※御飯の大盛・お替りは¥220頂戴いたします。(千葉県産コシヒカリ国産ミルクQueen使用)

Lunch Menu



天ぷらとざる蕎麦

<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。

《温かい蕎麦もご用意できます》



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ております。



回鍋肉

<ご飯・スープ・小鉢>

豆板醤の効いた旨味たっぷりの料理です。ご飯とともに美味しくお召し上がりください。



黒胡麻担々麺

<点 心>

黒胡麻がたっぷり入った、風味豊かでコクのあるスープで仕上げた担々麺です。



フーティウトム

<点 心>

ベトナムの海老入りスープビーフン。トッピングを加えることで最後までお楽しみいただけるお料理です。



SDGs食品ロス軽減の為、量の調節はスタッフまでお申し付けください。

※御飯の大盛・お替りは¥220頂戴いたします。(千葉県産コシヒカリ国産ミルクQueen使用)