

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。



SDGs食品ロス軽減の為、量の調節はスタッフまでお申しつけください。

※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。



蒸し鶏のサラダ

〜トリュフ葱ソース〜

<蒸しパン・スープ・小鉢>

フレッシュな野菜にジューシーな蒸し鶏を添えました。香り高いトリュフ葱ソースでお召し上がりいただけます。



野菜タンメン

<点 心>

たっぷりの野菜と濃厚な白湯スープを楽しめる是非お試しいただきたい一品です。



水煮肉片

<ご飯・スープ・小鉢>

唐辛子の辛味と香りが食欲をそそる四川料理。豚肉の旨味と野菜の食感で最後までお楽しみいただけます。



SDGs食品ロス軽減の為、量の調節はスタッフまでお申しつけください。

※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)