

Lunch

WEEKDAY LIGHT MEAL SET | 平日ライトミールセット

¥4,500

Served period / 17 July 2024 -17 September 2024

Soup of the day

本日のスープ

Please select one dish from the following.

以下より 1 品お選びください。

Pasta of the day

本日のパスタ

Fish burger

フィッシュバーガー

Clubhouse sandwich

クラブハウスサンドウィッチ

Pork cutlet burger

三元豚のポークカツバーガー

Beef tongue curry with Japanese style soft boiled egg

牛タンカレー 温泉卵添え

Vanilla ice cream with seasonal fresh fruit

バニラアイスクリームとフレッシュフルーツ

Coffee or tea

コーヒーまたは紅茶

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

Lunch

LUNCH COURSE A | ランチコース A

¥5,000

Served period / 17 July 2024 -17 September 2024

Prosciutto, melon and ricotta cheese mousse

生ハム、メロン、リコッタチーズムースの盛り合わせ

Poached sea bream with semi-dried tomato and bottarga sauce

真鯛のポシェ セミドライトマトとボツタルガのソース

Or / または

Sautéed YAMAYURI pork with tomato and oregano sauce

やまゆりポークのソテー ピッツァイオーラソース

No-bake cheesecake with fresh cream sauce

フロマージュ・クリュ クレームラフィネソース

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

Lunch

LUNCH COURSE B | ランチコース B

¥6,500

Served period / 17 July 2024 -17 September 2024

Prosciutto, melon and ricotta cheese mousse

生ハム、メロン、リコッタチーズムースの盛り合わせ

Soup of the day

本日のスープ

Poached sea bream with semi-dried tomato and bottarga sauce

真鯛のポシェ セミドライトマトとボツタルガのソース

Or / または

Sautéed YAMAYURI pork with tomato and oregano sauce

やまゆりポークのソテー ピッツァイオーラソース

No-bake cheesecake with fresh cream sauce

フロマージュ・クリュ クレームラフィネソース

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

Lunch

LUNCH COURSE C | ランチコース C

¥8,000

Served period / 17 July 2024 -17 September 2024

Prosciutto, melon and ricotta cheese mousse

生ハム、メロン、リコッタチーズムースの盛り合わせ

Soup of the day

本日のスープ

Poached sea bream with semi-dried tomato and bottarga sauce

真鯛のポシェ セミドライトマトとボツタルガのソース

Sautéed YAMAYURI pork with tomato and oregano sauce

やまゆりポークのソテー ピッツァイオーラソース

No-bake cheesecake with fresh cream sauce

フロマージュ・クリュ クレームラフィネソース

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。