

Lunch

WEEKDAY LIGHT MEAL SET | 平日ライトミールセット

¥4,500

Served period / 15 January -13 March 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 poached egg

牛タンカレー ポーチドエッグ添え

Vanilla ice cream with seasonal fresh fruit

ヴァ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 / 15 January - 13 March 2024

Five assorted appetizers

前菜 5 種盛り合わせ

Steamed Japanese butterfish with Kombu, seasonal vegetables and anchovy oil

目鯛のヴァプール 昆布と香味野菜の風味 アンチョヴィオイルとともに

Or / または

“Goulash” stewed beef with seasonal vegetables

牛肉のグラッシュ仕立て 季節野菜を添えて

Tiramisu with seasonal fruit

北海道産マスカルポーネを使ったティラミス 旬のフルーツ添え

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 / 15 January - 13 March 2024

Five assorted appetizers
前菜 5 種盛り合わせ

Soup of the day
本日のスープ

Steamed Japanese butterfish with Kombu, seasonal vegetables and anchovy oil
目鯛のヴァプール 昆布と香味野菜の風味 アンチョヴィオイルとともに

Or / または

“Goulash” stewed beef with seasonal vegetables
牛肉のグラッシュ仕立て 季節野菜を添えて

Tiramisu with seasonal fruit
北海道産マスカルポーネを使ったティラミス 旬のフルーツ添え

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 / 15 January - 13 March 2024

Five assorted appetizers

前菜 5 種盛り合わせ

Soup of the day

本日のスープ

Steamed Japanese butterfish with Kombu, seasonal vegetables and anchovy oil

目鯛のヴァプール 昆布と香味野菜の風味 アンチョヴィオイルとともに

“Goulash” stewed beef with seasonal vegetables

牛肉のグラッシュ仕立て 季節野菜添え

Tiramisu with seasonal fruit

北海道産マスカルポーネを使ったティラミス 旬のフルーツ添え

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。