

Lunch

WEEKDAY LIGHT MEAL SET | 平日ライトミールセット

¥4,500

Served period / 18 September 2024 -19 November 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 / 18 September 2024 -19 November 2024

Prosciutto and baked camembert with roasted pumpkin

生ハムと焼きカマンベールのコンポジション 南瓜のローストを添えて

Steamed Norwegian salmon with creamy sauce of Kinzanji Miso

ノルウェーサーモンのヴァプール 金山寺味噌のクリームソース

Or / または

Spicy sautéed Shingendori chicken leg with balsamic glazed mushrooms

信玄どりのディアボラ風 茸のアグロドルチェ バルサミコ風味

Caramel mousse and sautéed apple with vanilla ice cream

キャラメルムースと林檎のソテー バニラアイスクリームを添えて

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 / 18 September 2024 -19 November 2024

Prosciutto and baked camembert with roasted pumpkin

生ハムと焼きカマンベールのコンポジション 南瓜のローストを添えて

Soup of the day

本日のスープ

Steamed Norwegian salmon with creamy sauce of Kinzanji Miso

ノルウェーサーモンのヴァプール 金山寺味噌のクリームソース

Or / または

Spicy sautéed Shingendori chicken leg with balsamic glazed mushrooms

信玄どりのディアボラ風 茸のアグロドルチェ バルサミコ風味

Caramel mousse and sautéed apple with vanilla ice cream

キャラメルムースと林檎のソテー バニラアイスクリームを添えて

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 / 18 September 2024 -19 November 2024

Prosciutto and baked camembert with roasted pumpkin

生ハムと焼きカマンベールのコンポジション 南瓜のローストを添えて

Soup of the day

本日のスープ

Steamed Norwegian salmon with creamy sauce of Kinzanji Miso

ノルウェーサーモンのヴァプール 金山寺味噌のクリームソース

Spicy sautéed Shingendori chicken leg with balsamic glazed mushrooms

信玄どりのディアボラ風 茸のアグロドルチェ バルサミコ風味

Caramel mousse and sautéed apple with vanilla ice cream

キャラメルムースと林檎のソテー バニラアイスクリームを添えて

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。