

Lunch

WEEKDAY LIGHT MEAL SET | 平日ライトミールセット

¥4,500

Served period / 20 November - 19 December 2024

26 - 30 December 2024

4 January - 3 March 2025

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

Ice cream of the day with seasonal fresh fruit

本日の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 / 20 November 2024 -3 March 2025

Balsamic marinated strawberry, seared goat cheese and prosciutto

苺のバルサミコマリネ 炙ったシェーブルチーズと生ハム添え

Caramelized Norwegian salmon with orange sauce and sour cream

ノルウェーサーモンのカラメッラート オレンジソースとサワークリーム添え

Or / または

Cream stew with chicken leg, porcini mushrooms and winter root vegetables

信玄どりとポルチーニ茸のクリーム煮 冬の根菜とともに

Strawberry Mille feuille and ice cream

苺のミルフィーユとアイスクリームの盛り合わせ

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 / 20 November 2024 -3 March 2025

Balsamic marinated strawberry, seared goat cheese and prosciutto

苺のバルサミコマリネ 炙ったシェーブルチーズと生ハム添え

Soup of the day

本日のスープ

Caramelized Norwegian salmon with orange sauce and sour cream

ノルウェーサーモンのカラメッラート オレンジソースとサワークリーム添え

Or / または

Cream stew with chicken leg, porcini mushrooms and winter root vegetables

信玄どりとポルチーニ茸のクリーム煮 冬の根菜とともに

Strawberry Mille feuille and ice cream

苺のミルフィーユとアイスクリームの盛り合わせ

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 / 20 November 2024 -3 March 2025

Balsamic marinated strawberry, seared goat cheese and prosciutto

苺のバルサミコマリネ 炙ったシェーブルチーズと生ハム添え

Soup of the day

本日のスープ

Caramelized Norwegian salmon with orange sauce and sour cream

ノルウェーサーモンのカラメッラート オレンジソースとサワークリーム添え

Cream stew with chicken leg, porcini mushrooms and winter root vegetables

信玄どりとポルチーニ茸のクリーム煮 冬の根菜とともに

Strawberry Mille feuille and ice cream

苺のミルフィーユとアイスクリームの盛り合わせ

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。