

# 黒毛和牛 木更津牛ステーキ

ご飯・味噌汁付

Kuroge wagyu kisarazu beef steak

限定15食

¥ 3,300



2021年に新しくブランド認定された、千葉県・木更津産の黒毛和牛です。  
脂肪が少なく、赤身でも柔らかい内腿肉をじっくりと焼き上げた濃厚な旨みを感じるステーキ。



記載は税込み料金です  
料理写真のサラダ・漬物はサラダバーご利用イメージです

全てのランチに  
サラダバー  
が付きます



Fluck  
選べるミニ丼を  
ランチに付けられます

ミニ丼単品のご注文はお受け出来ません

ミニ丼  
追加

+ ¥770

セットのご飯を  
ミニ丼に変更

+ ¥550



ミニ  
シラスと沖漬け丼



ミニ  
鮪たたき丼



ミニ  
味噌そぼろ丼

# うな重

肝吸付

Boiled eel served over rice in a lacquered box

¥ 3,300

しっかりとした肉厚の鰻を一度蒸してから香ばしく焼き上げました。  
ふっくら柔らかな仕上がりをご堪能下さい。



記載は税込み料金です

全てのランチに  
サラダバー  
が付きます



Flux  
選べるミニ丼を  
ランチに付けられます  
ミニ丼単品のご注文はお受け出来ません

ミニ丼  
追加

+ ¥770



ミニ  
シラスと沖漬け丼



ミニ  
鮭たたき丼



ミニ  
味噌そぼろ丼

セットのご飯を  
ミニ丼に変更

+ ¥550



限定15食 数量限定でご提供させていただきます。ご了承ください。

## 彩りイタリアンプレート

スープ・パン付 ¥1,980

Colorful Italian Tasting Plate

自家製のサーモンマリネサラダ／バーナ貝の香草焼き／若鳥のトマトソース／海老とアボガドのカクテル



## 酒盗と春キャベツのパスタ ～ラムチョップ添え～

Spring Cabbage Pasta with Shutō ～accompanied by Grilled Lamb Chop～

¥1,870

かつおの酒盗と春キャベツの甘みがベストマッチ！  
アンチョビの様なコクと塩味がアルコールを盗みます。  
ラムチョップとの相性も良い一品です。

ラムチョップ 追加1本／¥880

記載は税込み料金です  
料理写真のサラダ・漬物はサラダバーご利用イメージです

全てのランチに  
サラダバー  
が付きます



選べるミニ丼を  
ランチに付けられます

ミニ丼単品のご注文はお受け出来ません

*Flavor*

ミニ シラスと沖漬け丼	ミニ 鮪たたき丼	ミニ 味噌そぼろ丼
ミニ丼 追加 + ¥770	セットのご飯を ミニ丼に変更 + ¥550	



金目鯛と鯛のしゃぶしゃぶ ご飯・味噌汁付 ¥2,200

Shabu-Shabu of Kinmedai (Golden Eye Snapper) and Sea Bream

金目鯛の濃厚な脂の甘みと、鯛の淡白な旨味が楽しめる贅沢な鍋。ゴルフ場では珍しいメニューには料理長の遊び心が満載です。出汁にさっとくぐらせたら、香り豊かな福岡県糸島産橙と梅塩、風味の違う2種のポン酢で食べ比べをお楽しみください。



桜蕎麦と更科蕎麦のざるそば ～大海老と季節野菜の天麩羅盛り～

Chilled Soba Selection: Sakura & Sarashina  
~with Tempura of King Prawn and Seasonal Vegetables~

¥1,870

桜の香りの蕎麦と更科蕎麦の2種類の蕎麦を、揚げたての大海老と季節の野菜天麩羅でご賞味ください。プラス料金で選べるミニ丼と合わせていただくのもオススメです。

記載は税込み料金です  
料理写真のサラダ・漬物はサラダバーご利用イメージです

全てのランチに  
サラダバー  
が付きます



選べるミニ丼を  
ランチに付けられます

ミニ丼単品のご注文はお受け出来ません

ミニ丼  
追加

+ ¥770



ミニ  
シラスと沖漬け丼



ミニ  
鮪たたき丼



ミニ  
味噌そば丼

セットのご飯を  
ミニ丼に変更

+ ¥550



## 鰻の石焼きまぶし

味噌汁付 ¥1,980

Stone-Grilled Eel Rice Bowl ~Hitsumabushi Style~

ひつまぶしを石焼き風に仕上げました。まずはくずして鰻の香ばしさを楽しんだら、自家製出汁でうな茶漬けにして召し上がれ！



## ごろごろお肉のビーフカレー

Lump of meat beef curry

スープ付 ¥1,980

### カレートッピング

- ・カキフライ
- ・ロースカツ

各 + ¥550

記載は税込み料金です  
料理写真のサラダ・漬物はサラダバーご利用イメージです

全てのランチに  
サラダバー  
が付きます



Flux  
選べるミニ丼を  
ランチに付けられます

ミニ丼単品のご注文はお受け出来ません

ミニ丼  
追加

+ ¥770

ミニ  
追加

+ ¥550

ミニ  
追加

+ ¥550

セットのご飯を  
ミニ丼に変更

+ ¥550



ミニ  
シラスと沖漬け丼



ミニ  
鮭たたき丼



ミニ  
味噌そぼろ丼



あんかけ焼きそば

Yakisoba with Silky Savory Sauce

スープ付 ¥1,980



**限定20食** レバーの鮮度にこだわり、数量限定でご提供させていただきます。ご了承ください。

レバニラ炒め ~豆板醤添え~

Stir-fried liver and chives ~Served with bean sauce~

ご飯・味噌汁付 ¥1,980

臭みのない鮮度抜群のレバー、シャキシャキのもやしを特製の合わせタレで炒めて熱々の鉄板で仕上げました。お好みで、豆板醤と和えるとパンチの効いた一品に。是非ご賞味ください。

記載は税込み料金です  
料理写真のサラダ・漬物はサラダバーご利用イメージです

全てのランチに  
サラダバー  
が付きます



Flux  
選べるミニ丼を  
ランチに付けられます

ミニ丼単品のご注文はお受け出来ません



ミニ  
シラスと沖漬け丼



ミニ  
鮭たたき丼



ミニ  
味噌そぼろ丼

ミニ丼  
追加

+ ¥770

セットのご飯を  
ミニ丼に変更

+ ¥550



ホットドック ～サルサ風ソース～ フライドポテト・スープ付 ¥1,650  
Artisanal Hot Dog with Fresh Salsa Sauce

粗挽きのロングソーセージを挟んだソフトフランスパンに、スパイシーな香味野菜ソースを合わせた、軽めのメニューをご用意。シャキシャキした食感と爽やかな風味がソーセージの肉汁と絶妙にマッチします。



海老&アボカドドック フライドポテト・スープ付 ¥1,650  
Shrimp & Avocado Gourmet Hot Dog

ソフトフランスパンにプリプリの海老とクリーミーなアボカドをサンド。ホットドック風に仕上げました。

記載は税込み料金です  
料理写真のサラダ・漬物はサラダバーご利用イメージです

全てのランチに  
サラダバー  
が付きます



Flux  
選べるミニ丼を  
ランチに付けられます

ミニ丼単品のご注文はお受け出来ません

ミニ丼  
追加

+ ¥770

セットのご飯を  
ミニ丼に変更

+ ¥550



ミニ  
シラスと沖漬け丼



ミニ  
鮭たたき丼



ミニ  
味噌そぼろ丼