

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。



茶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～

Assorted Two-Tone Soba: Green Tea & Refined White
~Served with Crispy Jumbo Shrimp and Seasonal Vegetable Tempura~

¥1,870

ほのかにお茶が香る色鮮やかな茶蕎麦と、ほんのりとした甘みの更科蕎麦を食べ比べ。揚げたて天麩羅がよく合います。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
シラスと沖漬け丼



ミニ
鮪たたき丼



ミニ
味噌そば丼

ミニ丼
追加

+ ¥770

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
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



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



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
味噌そば丼

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



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