

昼食メニュー

Lunch menu

— 今月のシェフこだわりパスタ —

- パンチェッタとアスパラのクリームパスタ サラダ付————— ¥1,300
釜揚げしらすと長葱の和風パスタ サラダ付————— ¥1,250

— おすすめランチメニュー —

- メカジキのソテー ガーリックソース 御飯、汁椀、香の物————— ¥1,450
国産若鶏と春野菜のフライ定食 御飯、汁椀、香の物、小鉢————— ¥1,400
桜海老と春菊のかき揚げそば・うどん いなり寿司付き————— ¥1,350
狭山特製醤油ラーメン 自家製煮玉子、炙りチャーシュー、杏仁豆腐付き ¥1,250
狭山ステーキ重 汁椀、香の物、小鉢————— ¥1,800
まぐろ丼 汁椀、香の物、小鉢————— ¥1,650
オリジナルチキンカレー サラダ付き————— ¥1,350
かつサンドセット コーヒー又は紅茶付き————— ¥1,550

— お料理 —

- 狭山カレー (730kcal)————— ¥1,030
ミックスサンド (360kcal)————— ¥1,000
ドリンクセット (コーヒー又は紅茶)————— ¥1,250
信州そば (温又は冷) (350kcal)————— ¥970
讃岐風うどん (温又は冷) (340kcal)————— ¥950
いなり寿司 (1個) (140kcal)————— ¥130
刻みハムとレタスのサラダ (270kcal)————— ¥1,000

《当クラブレストランのお米は、すべて埼玉県産こしひかりを使用しております》

表示金額に別途消費税を申し受けます。

— おつまみ —

| | |
|-------------------|------|
| お通しナッツ | ¥100 |
| らっきょ | ¥300 |
| 千葉県産茹で落花生 | ¥600 |
| 冷やしトマト | ¥450 |
| 冷奴 | ¥350 |
| オニオンライス | ¥450 |
| 茹で上げ茶豆 | ¥550 |
| 板わさ | ¥600 |
| ごぼうのから揚げ | ¥600 |
| 白菜キムチ (お持ち帰りできます) | ¥680 |
| チャーシューのあぶり焼き | ¥800 |

— デザート —

| | |
|----------------------|------|
| あんみつ | ¥600 |
| クリームあんみつ | ¥800 |
| 白玉ぜんざい | ¥600 |
| アイスクリーム (バニラ、抹茶、黒胡麻) | ¥420 |
| ヨーグルト (ハチミツ又はブルーベリー) | ¥420 |

表示金額に別途消費税を申し受けます。

— ソフトドリンク —

| | |
|-------------------------|------|
| コーヒー | ¥400 |
| 紅茶 | ¥400 |
| ミルク | ¥350 |
| カフェオレ | ¥400 |
| ココア | ¥450 |
| トマトジュース | ¥400 |
| オレンジジュース | ¥400 |
| グレープフルーツジュース | ¥400 |
| レモンスカッシュ | ¥500 |
| ブルーベリー & グランベリーミックスジュース | ¥600 |
| ハニーミルク | ¥500 |
| ハニーレモン | ¥500 |
| コカ・コーラ | ¥400 |
| ウーロン茶 | ¥350 |
| ジンジャーエール | ¥400 |
| フロート各種 | ¥700 |
| 飲むヨーグルト | ¥450 |

— アルコール 各種 —

| | |
|------------------------|------|
| ビール (中瓶) | ¥750 |
| プレミアムモルツ (中瓶) | ¥800 |
| ビール (小瓶) | ¥600 |
| 黒ビール (小瓶) | ¥600 |
| 生ビール (中ジョッキ /450ml) | ¥750 |
| 生ビール (小ジョッキ /350ml) | ¥650 |
| 生ビール (グラス /240ml) | ¥550 |
| サントリー オールフリー (ノンアルコール) | ¥550 |
| 日本酒 天覧山 (一合瓶) | ¥700 |

表示金額に別途消費税を申し受けます。

| | |
|-------------------------|------|
| 日本酒 (一合瓶・澤乃井) | ¥600 |
| 賀茂鶴 (純米吟醸 300ml) | ¥950 |
| 芋焼酎 (お湯割り、サワー割り、ウーロン割り) | ¥600 |
| 麦焼酎 (お湯割り、サワー割り、ウーロン割り) | ¥550 |
| 角 ハイボール (S) | ¥500 |
| 知多 ハイボール | ¥630 |
| デュワーズ ハイボール | ¥600 |

— ワイン・ウイスキー —

狭山オリジナルワイン (赤・白)

| | |
|---------------|--------|
| デカンタ 300ml | ¥900 |
| デカンタ 500ml | ¥1,300 |
| グラスワイン (赤・白) | ¥500 |
| 白角 (S) | ¥500 |
| 知多 (S) | ¥600 |
| スコッチウイスキー (S) | ¥600 |
| バーボンウイスキー (S) | ¥600 |

— ウイスキーボトル・焼酎ボトル —

| | |
|---------------------------|---------|
| 山崎 12年 | ¥25,000 |
| 白州, 山崎 | ¥14,000 |
| 知多 | ¥10,000 |
| ニッカ カフェモカ | ¥16,000 |
| 竹鶴 | ¥11,000 |
| シーバスリーガル、デュワーズ 12H (スコッチ) | ¥7,000 |
| 麦焼酎 (綺羅麦・720ml) | ¥3,500 |
| 芋焼酎 (さつま司・720ml) | ¥3,700 |
| 麦焼酎 (吾空・720ml) | ¥5,000 |

表示金額に別途消費税を申し受けます。

WE RECOMMEND THESE FINEST CALIFORNIA WINES.

ESTD  1876

BERINGER.

1876年ドイツ人のベリンジャー兄弟によって、カリフォルニア ナパ・ヴァレーで創業された、老舗ワイナリーです。カリフォルニアの豊かな太陽を浴びて育つぶどうと、高い技術と長い経験から造られるワインは、幅広いお客様から人気を獲得しています。「ワインスペクテーター」誌の「ワイン・オブ・ザ・イヤー」を赤・白両方において受賞するなど、創業以来の「優れた品質へのこだわり」が脈々と受け継がれています



ベリンジャー
ファウンダース・エステート
カベルネ・ソーヴィニオン

赤・ミディアムボディ

ブルーベリーの香り、絹のような舌触り、シナモンやバニラモカを想わせる余韻が魅力です。

BOTTLE ¥ 4,000



ベリンジャー
パソ・ロブレス・ウェイメーカー・
レッド・ワイン

赤・フルボディ

ブルーベリーとザクロのアロマが魅力の、風味豊かな特徴を持つワインです。タンニンが感じられ、熟したプラム、ココア、うっとりするような口あたりがアクセントになっています。

BOTTLE ¥ 10,000



ナパ・ヴァレー シャルドネ

白・辛口

トロピカルフルーツや青りんご、シトラスの風味に芳醇でクリーミーなフレンチ・オーク樽の香りがバランスよく加わった、絶妙な味わいです。

BOTTLE ¥ 6,000