

昼食メニュー

Lunch menu

— 今月のシェフこだわりパスタ —

- 炙りチキンとトマトのリングイネ 生パスタ使用、スープ、サラダ付き — ¥1,400
小海老とわさび菜のペペロンチーノ スープ、サラダ付き — ¥1,400

— 今月のおすすめ (1月メニュー) —

- 厚切り豚ロースのかつ煮定食 御飯、汁椀、香の物、小鉢 — ¥1,600
昔ながらのオムライス スープ、デザート — ¥1,500

トマトケチャップ又はサーモンクリームからお選び下さい

- 特製豚丼(サイボクゴールデンポーク使用) 汁椀、香の物、小鉢 — ¥1,750
かきしめん 関西風 天ぷら付き 海老、茄子、舞茸 — ¥1,350
白胡麻担々麺 — ¥1,400
まぐろ丼 汁椀、香の物、小鉢 — ¥1,700
オリジナルチキンカレー サラダ付き — ¥1,400
トーストサンドセット コーヒー又は紅茶付き — ¥1,350

— 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・ウィスキー —

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
スコッチウィスキー (S)	¥600
バーボンウィスキー (S)	¥600

— ウィスキーボトル・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 RECOMMENDES 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・ソーヴィニヨン

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