

LUNCH MENU

Lunch Time (～14:00)



鉄板焼き

《国産牛ランプステーキ添え
鉄板ガーリックライス》

¥2,640-(税込)

食事補助券 差額+1,640 円

《鉄板ガーリックライス》

¥1,210-(税込)

食事補助券 差額 0 円

選び抜いた国産牛のランプ肉。調理長が自らが余分な脂身をそぎ落としました。ヘルシーなステーキと人気メニューのガーリックライスで召し上がれ。

鉄板焼き

《国産牛100% 手捏ねハンバーグ》

国産牛100%の粗挽きひき肉を、当店で手捏ねし仕込みました。熱々鉄板にデミグラスソースが嬉しい。調理長お勧めの逸品です。

¥2,090-(税込) 食事補助券 差額+1,090 円



LUNCH MENU

Lunch Time (～14:00)



《彩り五目の冷やし中華》

暑くなると無性に食べたくなるのがこのメニュー。もっちり噛みごたえのある麺の食感がクセになります。すっきりした酸味と甘みの良い中華ダレが夏にピッタリの一品です。是非ご賞味ください。

¥1,650-(税込) 食事補助券 差額 +650 円



《自家製ラー油使用 担々麺》

料理長が丹念に作った自家製のラー油を使用。コクと辛さの程よいバランスが旨い！

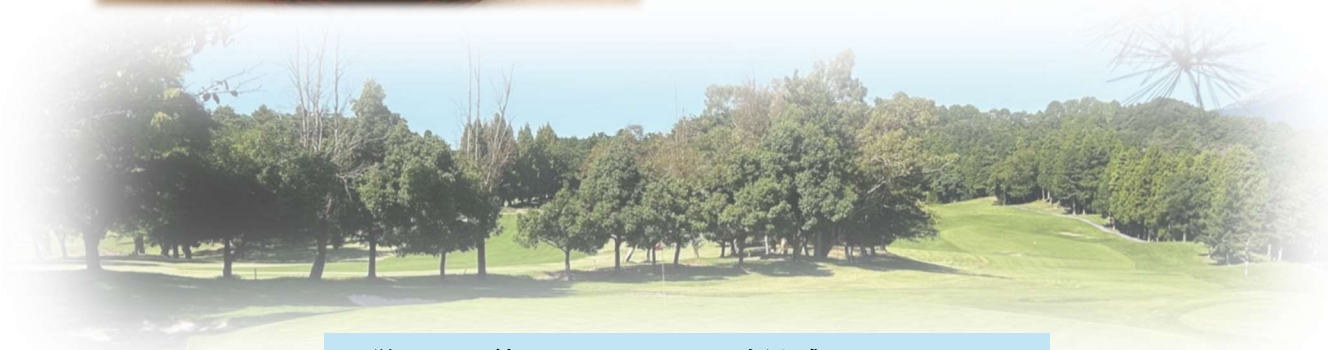
¥1,650-(税込) 食事補助券 差額 +650 円



《鶏ガラスープの醤油ラーメン》

鶏ガラをベースにしたあっさり醤油スープが格別。自家製チャーシューが嬉しいラーメンです。

¥1,210-(税込) 食事補助券 差額 0 円



単品：ご飯 ¥220-(税込) 麺大盛 ¥350-(税込)



SEKIGAHARA COUNTRY CLUB RESTAURANT

LUNCH MENU

Lunch Time (～14:00)



＝レストランでは地産地消にこだわっています＝

恵那山麓寒天そだち三浦豚

恵那山と中央アルプスの山中で育った三浦豚。海藻寒天などを加えた自家生産のエサがポイントです。三浦豚の特徴は、とろけるような脂身の旨味で、脂の質が違います。脂肪の融点は低いけれど、肉が締まっている「一度食べたら忘れられない美味しい豚肉」です！



《「恵那寒天そだち三浦豚」 豚カツ膳》

豚肉の美味しさを堪能するのは、やはり「豚カツ」が一番！カラッとした衣の中のジューシーでヘルシーな「恵那寒天そだち三浦豚」をお召し上がりください。

¥1,980-(税込) 食事補助券 差額 +980 円



《「恵那寒天そだち三浦豚」 ロースカツカレー》

¥1,980-(税込) 食事補助券 差額 +980 円

《国産牛 ビーフカレー》

¥1,760-(税込) 食事補助券 差額 +760 円

《プレーンカレーライス》

¥1,210-(税込) 食事補助券 差額 0 円



《オムハヤシライス「上石津さくら卵」使用》

岐阜県の西濃地方「水の都・大垣市」で伊吹山を望む自然豊かな上石津町で生産している「さくら卵」。生臭さが抑えられ、コクと旨味をトロ～りオムレツでどうぞ。

¥1,760-(税込) 食事補助券 差額 +760 円

単品：ご飯&ルー大盛 ¥220-(税込)

※ 当レストランは国産米を使用しております。※ メニューの写真はイメージです。※ 仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。

LUNCH MENU

Lunch Time (～14:00)



夏のオススメ

《漬鮭の山掛け丼と冷やし素麺 温玉付き》

夏の清涼感を求めて食するのが「素麺」。まさに夏の麺料理の代表!? シンプルだけど華やかな漬鮭の山掛け丼と一緒に召し上がれ。温玉が嬉しいアクセント。

¥1,980-(税込) 食事補助券 差額 +980 円



夏のオススメ

《ツナとトマトの冷製パスタ シソ風味》

暑い日にぴったりな、さっぱりパスタの登場です。栄養成分豊富なトマトをシソ風味を生かした和風テイストでお届けします。洋食好きの方は是非…。

¥1,760-(税込) 食事補助券 差額 +760 円



《天婦羅おろしそば (冷)》

【そば・うどん・きしめんをお選びください】

夏の蕎麦屋の一押し料理。あっさりさっぱりのおろしそばに天婦羅を乗せた嬉しい一品。

¥1,870-(税込) 食事補助券 差額 +870 円

《ざるそば 惣菜1品付き (温・冷)》

【そば・うどん・きしめんをお選びください】

¥1,210-(税込) 食事補助券 差額 0 円

単品：ご飯 ¥220-(税込) 麺大盛 ¥350-(税込)