

当クラブおすすめNo. 1



鯛のだし茶漬け御膳

海老と
季節の野菜
の天ぷら

一度で
三度楽しめる
当クラブ人気の
逸品

¥1,980
+ ¥660 (昼食付差額)

美味しいお召し上がり方

1 まずはそのまま



まずは鯛の甘みと
醤油で味わい
そのまま
お召し上がりください。

2 薬味を添えて



薬味(塩昆布・わさび)を
加えて、香りや味の変化を
お楽しみください。

3 お出汁をかけて



特製の出汁をかけて、
さらさらと
お茶漬けにして
お召し上がりください。

追加オプション

ご飯大盛り + ¥165

- ・お食事付きプランはランチメニューにのみご利用いただけます(ドリンク・サイドメニューを除く)
- ・すべて税込価格です
- ・お米は伊賀米コシヒカリを使用しています
- ・仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます
- ・写真はイメージです
- ・食物アレルギーをお持ちの方は、事前にスタッフまでお知らせください



人気のおすすめランチ

伊賀牛でスタミナチャージ！

伊賀牛カルビ重

良質な
たんぱく質
でスタミナ補給に
ぴったりです。



味噌汁・
香の物付

伊賀牛（120 g）を自家製ダレで
香ばしく焼き上げ、肉の旨味を引き出し
た一品です。

¥2,420 + ¥1,100
(昼食付差額)

海鮮と豚バラの 贅沢焼きそば

もちもちの太麺を XO 醤入り
特製ソースで香ばしく仕上げた、
具沢山の逸品です。

¥1,760

+ ¥440 (昼食付差額)



追加オプション

ご飯大盛り + ¥165

麺大盛り + ¥220

単品ライス + ¥220

- ・お食事付きプランはランチメニューにのみご利用いただけます（ドリンク・サイドメニューを除く）
- ・すべて税込価格です ・お米は伊賀米コシヒカリを使用しています
- ・仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます ・写真はイメージです
- ・食物アレルギーをお持ちの方は、事前にスタッフまでお知らせください

しっかり満足ランチ

さくらポークのネギまみれ 味噌カツ御膳

三重県産
さくらポーク
使用

とんかつ
120 g
使用



三重県産ブランド豚

「さくらポーク」を使用した
とんかつに、特製の味噌だれと
たっぷりのネギを盛り付けました。
ご飯との相性も抜群の一品です。

¥ 1,870

+ ¥550 (昼食付差額)

三重県産
うまし鶏
200 g 使用

特製 唐揚げ御膳

三重県産「うまし鶏」を自家製
たれに漬け込み、カラッと
揚げました。

お好みでレモンを絞って
お召し上がりください。



¥ 1,650

+ ¥330 (昼食付差額)

追加オプション

ご飯大盛り + ¥165

- ・お食事付きプランはランチメニューにのみご利用いただけます (ドリンク・サイドメニューを除く)
- ・すべて税込価格です ・お米は伊賀米コシヒカリを使用しています
- ・仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます ・写真はイメージです
- ・食物アレルギーをお持ちの方は、事前にスタッフまでお知らせください

人気のプレートランチ

トルコライス (スープ付)

特製カレーピラフにさくらポークのヒレカツ2枚をのせ、自家製ミートソースパスタを添えた、贅沢なボリュームプレートです。

¥ 1,760

+ ¥440 (昼食付差額)



秋鮭のホワイトソース掛け

ミニコロケ・スープ・サラダ
・パン・ミニデザート付

香ばしく焼き上げた秋鮭に、
まろやかなホワイトソースを合わせ、
彩り豊かな野菜を添えました。
秋鮭の旨みとクリーミーなソースが
調和した、秋を感じる洋風プレートです。

¥ 1,760

+ ¥440 (昼食付差額)



追加オプション

単品ライス + ¥220

- ・お食事付きプランはランチメニューにのみご利用いただけます (ドリンク・サイドメニューを除く)
- ・すべて税込価格です ・お米は伊賀米コシヒカリを使用しています
- ・仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます ・写真はイメージです
- ・食物アレルギーをお持ちの方は、事前にスタッフまでお知らせください

おすすめ麺メニュー

特製担々麺

たっぷりと胡麻を入れた特製スープに、
国産牛を使用した自家製肉味噌を
乗せました。

辛さがクセになる一品です。



¥ 1,650

+ ¥330 (昼食付差額)

海老天おろしうどん

サクッと揚げた海老天を贅沢に2本
使用。野菜の天ぷらと大根
おろしを添え、柚子の香り
で爽やかに仕上げました。

さっぱりとお召し上がりいただ
ける一品です。



¥ 1,760

+ ¥440 (昼食付差額)

追加オプション

麺大盛り + ¥220

単品ライス + ¥220

- ・お食事付きプランはランチメニューにのみご利用いただけます (ドリンク・サイドメニューを除く)
- ・すべて税込価格です ・お米は伊賀米コシヒカリを使用しています
- ・仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます ・写真はイメージです
- ・食物アレルギーをお持ちの方は、事前にスタッフまでお知らせください

定番メニュー

三重県産
さくらポーク
使用

さくらポークのカツカレー



とんかつ
120g
使用

サラダ
付き

三重県産さくらポークを使用した
厚みのあるとんかつ（120g）を
贅沢にのせました。

じっくり煮込んだコク深いカレーと、
さくらポークの旨みが相性抜群。
サラダ付きの満足感のある一皿です。

¥ 2,200

+ ¥880（昼食付差額）



サラダ
付き

オリジナル 野菜カレー

彩り豊かな季節の野菜を添えた、
スパイス香るほどよい辛さのカレーです。

¥ 1,430

+ ¥110（昼食付差額）

肉うどん または 肉そば

やわらかな牛肉と季節のきのこを使用した、旨みたっぷりの一杯です。
だしの香りと牛肉の旨み、きのこの風味をお楽しみください。

（稲荷 2 ケ 付き）

¥ 1,320

単品 天ぷら盛り合わせ

海老と季節の野菜をサクッと揚げた、
天ぷらの盛り合わせです。

¥ 880

追加オプション

カレールー大盛り + ¥165

麺大盛り + ¥220

- ・お食事付きプランはランチメニューにのみご利用いただけます（ドリンク・サイドメニューを除く）
- ・すべて税込価格です ・お米は伊賀米コシヒカリを使用しています
- ・仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます ・写真はイメージです
- ・食物アレルギーをお持ちの方は、事前にスタッフまでお知らせください

MENARD COUNTRY CLUB

SIDE MENU

サイドメニュー

まずは一品

枝豆 ￥550

きゅうり 1本漬け ￥440

板わさとじゃこ天 ￥550



おすすめおつまみ

三重県産 "あおさ塩" 使用

ポテトフライ ￥550

鶏天とちくわ天 ￥550

鶏の炭焼き ￥550



料理長おすすめ

三重県産鯛のカルパッチョ ￥880

たこの唐揚げ ￥1,155

さくらポークのロースハム ￥1,155



- ・お食事付きプランはランチメニューにのみご利用いただけます（ドリンク・サイドメニューを除く）
- ・すべて税込価格です ・お米は伊賀米コシヒカリを使用しています
- ・仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます ・写真はイメージです
- ・食物アレルギーをお持ちの方は、事前にスタッフまでお知らせください