当クラブおすすめNo.1

鯛のだし茶漬け御膳



¥1,980
＋¥660（昼食付差額）

美味しいお召し上がり方

1 まずはそのままで



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



味噌汁・
香の物付

伊賀牛（120ｇ）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）

冬の名物

野菜たっぷり

海鮮ちゃんぽん

コク深い濃厚スープの旨味が
しっかり染み込んだ柔らか野菜と、
魚介の風味が豊かに広がる一杯。
具だくさんで心まで温まる優しい
味わいです。

￥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
120ｇ
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）

うまし鶏の特製　唐揚げ御膳

三重県産
うまし鶏
200ｇ使用

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）

鮭のホワイトソース掛け

ミニコロッケ・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



海老天カレーうどん

牛肉の旨味が溶け込んだ自家製カレー
うどんに、サクサクの海老天を2尾添え
ました。出汁の効いたとろみスープが絡む、
身も心も温まる一杯です。

￥2,090

＋¥770（昼食付差額）

自家製 カレーうどん

国産牛肉の旨味と出汁の効いたとろみスープが
自慢の自家製カレーうどん。たっぷりのネギの風味が
引き立つ、身も心も温まる定番の一杯です。

￥1,540 ＋¥220（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

NEW

さくらポークのカツカレー



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

NEW

オリジナル 野菜カレー

彩り豊かな季節の野菜を添えた、
コク深くマイルドな味わいのカレーです。

￥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ヶ付き）　**￥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