

当クラブおすすめNo. 1



冷やし 鯛茶漬け御膳

三重県産の鯛の旨みを贅沢に味わう。

鯛の天ぷら
季節の野菜
の天ぷら

・お食事
・すべて税
・仕入れ状況
・食物アレルギー

一度で
三度楽しめる
当クラブ人気の
逸品

¥1,903

+ ¥583 (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(みょうが・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
で夏の元気を応援。
乗り切るための
スタミナ補給にも
ぴったりです。



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。

¥1,980 + ¥660
(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。

¥1,694

+ ¥374 (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



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。

¥1,738

+ ¥418 (昼食付差額)



さくらポークの 厚切り生姜焼き御膳

三重県産ブランド豚「さくらポーク」を厚切りで贅沢に使用。生姜の香り豊かな特製だれで、ご飯がすすむ一品に仕上げました。

¥1,650

+ ¥330 (昼食付差額)



特製 塩レモン唐揚げ御膳

三重県産「うまし鶏」を特製塩レモンだれに漬け込み、ジューシーに揚げました。爽やかなレモンの風味が広がる、夏限定の唐揚げ御膳です。

¥1,529

+ ¥209 (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

夏の おすすめうどん

特製冷やし 豆乳坦々うどん

濃厚な豆乳スープに、旨みたっぷりの肉味噌と、しっとり柔らかな鶏チャーシューを添えました。
コク深くまろやかな味わいで、最後まで飽きずに楽しめる夏限定の冷やしうどんです。

¥1,628
+¥308 (昼食付差額)



豆乳
たんぱく質
たっぷり

胡麻
ビタミンE・
ミネラル

牛肉
良質な
たんぱく質で
エネルギー
補給



塩豚レモン 冷やしうどん



豚肉をブラックペッパーなどで下味を付け、鶏がらと白だしを合わせた透き通るスープでさっぱりと仕上げました。
凍らせたレモンがひんやり爽やかに広がる、夏にぴったりの一杯です。

¥1,485

+¥165 (昼食付差額)



豚肉のビタミンB1

糖質をエネルギーに変える働きを助け、疲労回復をサポート。



レモンのクエン酸

エネルギー代謝を助け、疲労感の軽減をサポート。
爽やかな酸味で食欲もアップします。

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

夏のおすすめ

さっぱり
冷たい！



海老と帆立の 贅沢冷やし中華

海老・帆立・鶏チャーシュー・
さくらポークハム・煮卵を盛り込んだ、
彩り豊かな冷製麺。
途中から濃厚なごまだれをかければ、
味の変化もお楽しみいただけます。

¥1,848

+ ¥528 (昼食付差額)

スズキのポワレ (ラタトゥイユソース)

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スズキに、彩り豊
かな夏野菜のラタトゥイユを合わせました。
トマトの旨みと野菜の甘みが魚の美味しさを
引き立てる、爽やかな洋風プレートです。

¥1,650

+ ¥330 (昼食付差額)

追加オプション

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

❖ 定番メニュー ❖

食欲をそそる豊かな香りで、暑い季節にもおいしく召し上がれます。



オリジナル ビーフカレー

サラダ
付き

じっくり煮込んだ牛肉のやわらかな食感と、スパイスのほどよい辛さが食欲をそそる、コク深い味わいのカレーです。

¥1,760

+ ¥440 (昼食付差額)

オリジナル 野菜カレー (サラダ付き)

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。

¥1,320



ぎるとろろうどん (稲荷2ヶ付き)

※そばにも変更できます。

¥1,320

◆ 温かいうどん ◆

肉うどん または 肉そば
(稲荷2ヶ付き)

¥1,320



天ぷら 盛り合わせ

鯛と季節の野菜
天ぷら盛合わせ

¥550



※季節により天ぷらの内容を変更する場合がございます。

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

トマトサラダ ￥440

きゅうり1本漬 ￥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