



全国各地から厳選した最も良い状態のリブローズを取り寄せ、自家製タレで焼きにした料理長おすすめの逸品です。肉の旨味を是非お楽しみください！

国産牛 リブローズ
すきやき重

味噌汁・香の物・小鉢

Beef sukiyaki rice box
miso soup / Japanese pickles / garnish

¥3,630

昼食付プランの追加料金
¥1,650



台湾では屋台で食べられている胃に優しい料理です。さっぱりと薄味に仕上げているのでナンブラーとソムナム(酢)をお好みで加えてお召し上がり下さい。

センリクカイ
～鶏肉入り汁ビーフン～

タイ風春巻き・いかカダイフ揚げ・デザート

Rice noodle with chicken and mushrooms

spring roll / dessert

¥1,980

Taiheiyo Club NARITA

食品ロス削減のため
量の調節はスタッフまでお申し付け下さい



美明豚のロースステーキ
スタミナソース

ライス・スープ

Grilled pork steak
rice / soup

¥2,640

昼食付プランの追加料金
¥660



ミックスフライ膳
(海老・鱈・イカ)

ご飯・香の物・味噌汁・小鉢

Assorted deep-fried seafood meal
rice / miso soup / Japanese pickles / garnish

¥2,310

昼食付プランの追加料金
¥330



ハマグリとうるいの
スパゲティー

前菜

Pasta with clams and Urui
appetizer

¥1,980



国産牛
特製ビーフカレー

サラダ

Original beef curry meal
salad

¥1,925

MEMBERS LUNCH せいり蕎麦 / 特製ビーフカレー 各1,100円 ※ご注文は太平洋クラブ・アソシエツ
会員(ご本人)に限らせていただきます

お米は千葉県産コシヒカリを使用しています。



海鮮華ちらし寿司

蛤のお吸い物・小鉢

Chirashi-sushi
soup / garnish

¥2,640

昼食付プランの追加料金
¥660



鶏南蛮つけ蕎麦

手巻き寿司

Buckwheat noodle with chicken dipping sauce
hand-roll sushi

¥1,980



奥久慈卵を使ったふわふわの卵に、鶏ガラスープで味付けした餡をたっぷりかけて
あっさりとお食べやすく仕上げました。

奥久慈卵の天津飯

中華前菜・スープ・デザート

Omelet on rice Tianjin style
soup / appetizer / dessert

¥2,090

Taiheiyo Club NARITA

食品ロス削減のため
量の調節はスタッフまでお申し付け下さい



厳選した良い状態の牛ロースをアツアツの鉄板で焼き上げた、料理長おすすめの逸品です。
お料理提供時、ガーリックソースで仕上げます！

限定
10食

国産牛ロースステーキ
ガーリックソース

ライス・スープ

¥3,960

昼食付プランの追加料金
¥1,980