



厳しい基準で育てられ数々の賞を受賞してきた
幻のブランド豚「岩中豚」の為に肉で旨味を
逃すことのない独自の調理法を確立致しました。
プロ中のプロが選ぶ岩中豚の魅力を
総料理長が存分引き出した作品です。

みちのくいわて 岩中豚のトンテキ

味噌汁・香の物・デザート・ご飯

食事付プラス 550円

おかわりキャベツ
プラス 110円

温泉玉子
プラス 150円

料理長
おすすめ



ビリヤニとはインドとその周辺諸国で
食べられているスパイスとお肉の炊き込みご飯です。
またビリヤニは世界三大炊き込みご飯と称されています。

まだ知らない方が多数のビリヤニを
日本のゴルフ場で食することができるのは
佐野ゴルフクラブだけかもしれません。

骨付きチキンの ビリヤニ風

アチャードと薬味・サラダ・デザート

食事付プラス 330円

パクチー増し
プラス 330円

炊込みご飯大盛
プラス 250円

いくら・とろろ・バラ天の三種の割子蕎麦は
暑い季節を乗り越えられるよう食欲増進・
栄養価を計算されつくした逸品です。
付け合わせの鯖辣飯のほのか辛味も
食欲を増進させ、鯖に含まれるEPAは
血液をサラサラにする働きがあるとされています。

三種の割子蕎麦と

サバ ラー メシ

鯖辣飯

薬味・そばつゆ

食事付プラス 380円

麺の大盛
プラス 250円

そばつゆお替り
プラス 150円



※食事込みの場合は注文しない場合でも返金は致しません。※金額は全て税込表記となっております。※写真はイメージです。

文章・画像等の内容の無断転載及び複製等の行為はご遠慮ください



中華料理出身の料理長が中華の基本を守りながら厳しい日本の夏でも食が進むよう特製のつけだれをしょうゆ・ごまの二種類を作りました。具材も一切手を抜かず本格中華料理店に負けないものに仕上げました。料理長曰く、「特製の辣油を入れることにより胡麻油の風味と辛味で更に食が進むこと間違いありません。」

特製醤油と胡麻二種のつけだれの 本格冷やし中華つけ麺

シュウマイ・六品盛り具材

食事付プラス 280円

麺の大盛り
プラス 250円

じっくりと丁寧に炊き上げた黄金スープ、スープの為に作られたこだわりの特製麺、さらには選び抜いた幻の銘柄豚『岩中豚』を使った自家製チャーシューは総料理長がフレンチで培ったキャリアを込めた渾身の一杯です。

佐野チャーシューメン

ミニ炒飯・ザーサイ

食事付プラス 220円

味付玉子
プラス 150円

チャーシューダブル
プラス 220円

チャーハン大盛り
プラス 330円



佐野
名物



カツカレー

サラダ・福神漬け

温泉玉子
プラス 150円

カツダブル
プラス 440円

食事付プラス 440円



厳選した鮪を
特製醤油漬けにしました。

鮪づくし丼

味噌汁・玉子豆腐・香の物・デザート

食事付プラス 440円



きのこ入りポークカレー

サラダ・福神漬け

温泉玉子
プラス 150円

食事付プラス 0円



ラーメンセット

ミニ炒飯・ザーサイ

味付玉子
プラス 150円

チャーハン大盛り
プラス 330円

食事付プラス 0円



町中華のチャーハン

スープ・ザーサイ

チャーハン大盛り
プラス 330円

食事付プラス 0円

ご飯の大盛り プラス 150円

ご飯のお代わり プラス 300円

麺の大盛り プラス 250円

ミニサラダ 250円