



全国から厳選して仕入れた
黒毛和牛A4からA5のみ使用、
自家製焼肉のタレで焼き上げました。

和牛カルビの 焼き肉重

テールスープ・サラダ
キムチ・デザート

食事付プラス 660円 肉増量1.5倍
プラス 660円

帆立の貝柱の海の旨味と
自家製叉焼の陸の旨味が合わさる事により
未だかつてない味わいになりました。
旨味強いながらも優しいテイストが心に残る逸品です。

香港風 干し貝柱と 自家製叉焼の卵炒め

ご飯・青ザーサイ
中華スープ・杏仁豆腐

※ご飯をチャーハンに変更出来ます。

食事付プラス 440円 チャーハン
プラス 150円



料理長
おすすめ



中華料理出身の調理長が本格四川の味を
再現致しました。中華山椒の痺れと
唐辛子の辛味は脳に直撃するような刺激です。
辛いもの好きの為に作った麻婆豆腐は他の
ゴルフ場では食べる事の出来ない尖った逸品です。

炎の鉄鍋 四川麻婆豆腐 ～シビ辛の極み～

ご飯・スープ・青ザーサイ・杏仁豆腐

シビ辛増し
プラス 110円

🔥 シビ辛MAX
プラス 330円

食事付プラス 220円

⚠️ 「シビ辛MAX」は辛味による刺激が大変強い為、
十分に注意のうえご注文ください。

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

生玉子(寿宝卵) 150円